

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください

MENU A ¥ 13,800

L'Amuse-bouche アミューズ ブーシュ

1 Entrée au choix 前菜 1 品

1 Soupe au choix スープ 1 品

2 Plats aux choix 主菜 2 品

1 Dessert au choix デザート 1 品

Le café ou le thé
escortés de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニタルディーズ

MENU B ¥ 10,000

L'Amuse-bouche アミューズ ブーシュ

1 Entrée au choix 前菜 1 品

1 Soupe au choix スープ 1 品

1 Plat au choix 主菜 1 品

1 Dessert au choix デザート 1 品

Le café ou le thé
escortés de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニタルディーズ

MENU C ¥ 8,000

L'Amuse-bouche アミューズ ブーシュ

1 Entrée au choix 前菜 1 品

1 Plat au choix 主菜 1 品

1 Dessert au choix デザート 1 品

Le café ou le thé
escortés de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニタルディーズ

Taxe comprise, et 10% de service non compris

上記税込み金額に 10%のサービス料を別途加算させていただきます。

LES ENTRÉES / 前菜

Les Noix de Saint-Jacques poêlées, servies en méli-mélo de salade aux éclats de grenades
ホタテ貝のポワレとコリンキーのサラダ仕立てにザクロを散りばめて

Le Pressé de Foie Gras aux figues façon mendiants accompagné de son toast brioché
フォアグラとイチジクのプレスセ マンディアン風 焼き上げたブリオッシュを添えて

Le Maquereau sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et basilic
サバのタルト ブラックオリーブとバジルにスダチの香りを忍ばせて

Le Saumon Fumé

en symphonie sur un coulis d'herbes relevé au wasabi, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne
スモークサーモンとインカのめざめのサラダ キャビアとザクロをあしらって (+¥1,320)

LES SOUPES / スープ

Les Champignons en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon ibérique
薫り高い滑らかなキノコのヴルーテ クルトンとイベリコの生ハムをアクセントに

Le Topinambour onctuosité aux croustilles sur une royale de crustacés
甲殻類のフランにトピナンプールのスープを注いで

LES PLATS / 主菜

L'Espadon à feu vif, servi mi-cuit, petit risotto de frégola tomaté, jus de moules safrané
メカジキのミ・キュイ サフラン香るモン・サン・ミシェル産ムール貝と共に

Le Kamasu en viennoise aux aromates, gnocchi de potiron et jus tranché aux pois chiches
パン・ドウ・ミを貼り付け パリパリに焼き上げたカマス カボチャのニョッキと共に

La Joue de Porc Ibérique confite aux épices, délicate purée de carottes fanes et farfalles
柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 人参のムースリーヌを添えて

Le Canard de Challans son suprême rôti, racine de lotus étuvée et mousseline de salsifis
フランス シャラン産 鴨胸肉のロティ 三種のエピスを纏わせて 根菜と共に

La Côte d'Agneau rôtie à la fleur de thym, crépinette farcie et mini aubergine confite au jus gras
タイムの香る仔羊背肉のロティと肩肉のカイエット ジャガイモのピュレと共に (+¥1,540)

La Bavette de Bœuf saisie sur la plancha, purée de pomme de terre et salade pastorale
国産牛バヴエットのプランシャ焼き セップ茸のフリカッセとサラダパストラル (+¥1,980)

LES DESSERTS / デザート

Le Carapoire déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとフランボワーズのソースをアクセントに

La Tarte Tatin escorté d'une crème légère et sauce caramel, glace vanille de Tahiti
タルトタタン ほろ苦いキャラメルソースとタヒチ産ヴァニラアイスクリームを添えて

La Tendance Chocolat onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベ

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
お出ししているパンは、シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。