

LES ENTRÉES / 前菜

La Sériole délicieux tartare relevé de navet rouge et d'une fleurette au wasabi
寒鯛と大根のタルタル 山葵の香り

Le Pressé de Foie-gras aux légumes de pot-au-feu ravigotés d'une vinaigrette truffée
フォアグラと根セロリのプレスセ 鴨のコンソメジュレとトリュフヴィネグレットと共に

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 Homard du Maine juste cuit au court bouillon en salade façon Boléro
オマール海老のサラダ ポレロ仕立て 黒トリュフを添えて (+¥2,200)

LES SOUPES / スープ

La Lentille Verte en velouté soyeux au lard fumé, écume de jeunes oignons
フランス ピュイ産 レンズ豆のヴルーテ カプチーノ仕立て

Le Chou-Fleur servi sur une royale de crustacés et huile de curry
甲殻類のフランにカリフラワーのスープを注いで

LES PLATS / 主菜

La Daurade cuite à la plancha, beurre blanc et pousses de colza
愛媛県産 真鯛のポワレ 柚子胡椒を効かせたブルブランソース

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 Bœuf confite au vin rouge, petits oignons grelots et mini carottes fanes
国産牛頬肉の赤ワイン煮 野菜のグラッセを散りばめて

Le Canard de Challans son suprême cuit en peau croustillante, fondue de poireaux crayons au xérès et coulis de pain d'épices
フランス シャラン産 鴨胸肉のロティ 九条ネギのエチューベと金柑のコンポートを添えて

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)

Le Coquelet en cocotte façon demi-deuil, sauce Château Chalon et légumes d'hiver
フランス ブルターニュ産 若鶏に黒トリュフの香りを纏わせてロティ シャトー・シャロンソース (+¥2,500)

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ポワーズのソースをアクセントに

La Tarte Tatin agrémentée 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。