

## ~ 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 プーシュ

\*\*\*

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ャルディーズ

### MENU B ¥ 10,000

L'Amuse-bouche アミューズ プーシュ

\*\*\*

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ャルディーズ

### MENU C ¥ 8,000

L'Amuse-bouche アミューズ プーシュ

\*\*\*

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ャルディーズ

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

**La Sérieole** 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タ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・ドゥ・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 Suprême de Canard**  
cuit avec la peau croustillante, fondue de poireaux au xérès et coulis de pain d'épices  
フランス産 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 プルターニュ産 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ボ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。