

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

La Truffe Noire de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥3,000)
黒トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

✓ **La Betterave** la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ、苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

Le Navet Rouge d'Hokkaido et le radis avec un carpaccio de saint-jacques citronné à la poutargue
北海道産紅芯大根と根菜 カラスミとホタテ貝のカルパッチョ、レモンを香らせて

Le Saumon d'Écosse confit en aiguillette, raviole maraîchère et crème fleurette au wasabi (Suppl+ ¥3,000)
スコットランド産サーモン ゆっくりとコンフィにし、キャビアを乗せ 野菜のラヴィオリとワサビのクリーム

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'Œuf de Poule "Bio" mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)
奈良県産リーフマウンテンエッグ 中は半熟のままカリッと揚げ、キャビアをのせて

Le Pot au Feu servi en consommé clair et escorté de petites ravioles de duxelles aux champignons
ポトフ クリアなコンソメと茸のラヴィオリ、スパイスを香らせて

La Langoustine truffée et cuite en ravioli au chou vert(Suppl+ ¥3,000)
ラングスティース トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

Le Zéphyr au fromage compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de truffe
フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ、コクのあるトリュフのクーリと共に

Les Spaghetti œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffes noire (Suppl + ¥5,000)
スパゲティ とろけだす卵とクリームソース、黒トリュフを削りかけて

✓ **Le Riz façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées**
コシヒカリ米 サフランと海草バターの風味でリゾットに
花野菜のクスクスを散らし、ピメントスとひよこ豆のジュをあしらって

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Bar de ligne saisi sur la peau aux épices avec une sauce verjuté
スズキ 五香粉の香りと共にポワレシ、ソースベルジュテを添えて

Le Homard Bleu rôti en cocotte, potiron et châtaigne confite au beurre de corail (Suppl + ¥5,000)
オマール海老 ココットで蒸し焼きに、カボチャと栗のコンフィ

La Lotte en habit à l'ail noir, ravigoté d'un velouté de daïkon shogoin
アンコウ 燻製の香りをまとわせてパロティースにし、聖護院大根のヴェルーテと共に

Le Turbot d'Aomori de pêche rôti en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl + ¥5,000)
平目 ロティシ、黒トリュフと根セロリのエカイエ仕立てに

Le Filet de Bœuf Wagyu grillé aux fins aromates escorté de légumes racines braisés au jus gras (Suppl + ¥5,000)
黒毛和牛フィレ肉 グリエにし、冬野菜のファルシを添えて

Le Pigeon Bressan au chou vert, en duo de foie gras et accompagné d'un bouillon aux petites ravioles
フランス産ピジョン フォアグラと合わせ、チリメンキャベツとベーコンでパロティース仕立てに

L'Agneau Fermier l'épaule et le carré rôtis, crépinette d'abats nobles, semoule de blé dur aux saveurs épicées
フランス産仔羊 さまざまな調理法で、スパイシーなスムールとアリッサの効いたブイオンを添えて

La Pintade Fermière et foie gras rôtis, pommes de terre confites au jus gras (Suppl + ¥5,000 pour 2personnes)
ほろほろ鳥 ロティにし、ジャガイモのコンフィとフォアグラと共に(お二人様より)

Le Bœuf d'Hokkaido châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées
(Suppl + ¥12,000 pour 2personnes)
北海道産牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし "ロッシーニ" 風に仕上げて (お二人様より)

LES DESSERTS / DESSERTS

La Ruche bavarois à la poire "France", glace au miel Acacia et crémeux au chocolat Itakujja
蜂の巣 ポワールのババロアとアカシアハニーのグラス イタクジャのクレームショコラと共に

Le Praliné en soufflé chaud marbré au chocolat au lait et glace Armagnac
スフレプラリネ 香り高いアルマニャックのアイスクリームと共に

La Pomme d'Eve sablé spéculoos accompagnée d'une mousse légère parfumé au calvados du domaine de Coquerel
ボムダムール 軽やかな林檎のムースにスペキュロスの香りをあしらって

L'Extravagance Chocolat escorté d'une crème légère au zest d'orange confite
ショコラエレガンス 軽やかなムースとシャンティキャラメル みかんの香りをまとわせて

✓ Plats Végétariens / ロブション氏が贈るニュースタイルメニュー

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。