

## Menu Dégustation

¥19,000

### La Cébette

en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule  
新玉葱の冷製ヴェルデー “パリ・ソワール風”

～

### L'Asperge Blanche

en duo d'hotaru-ika, encre de seiche et mousseline de poivrons  
ミモザ風カラスミを纏わせたホワイトアスパラガスのポシェとホタルイカのコンフィ

～

### L'Hamaguri

gratiné en persillade aux pousses de légumes croquants  
千葉県いすみ市産 蛤とウドを香草バターでグラチネ

～

### Le Congre de Ligne

cuit à la vapeur et garni de sakura-ebi, embeurrée de chou vert béarnaise  
桜エビのムースと共にふっくらと蒸し上げた穴子 ベアルネーズソースを添えて

～

### Le Lapereau Fermier

le râble farci et roulé, crème de petits pois nouveaux, sauce fleurette à la marjolaine  
フランス ランド産仔ウサギのファルシ プティ・ポワのムースリーヌとモリーユ茸のエチュベと共に

\*\*\*

### Les Agrumes

sur une transparence au miel de fleurs, sorbet citron et un voile de chocolat blanc  
はちみつのジュレとショコラブランのムース 季節の柑橘とレモンのソルベ

～

### Le Chocolat Guanaja

légère sphère aux arômes de pistache et pépites pétillantes  
グアナラの 에스プーマと軽やかなピスタチオのクリーム ベタクリスピーをアクセントに

～

### Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises  
コーヒー又は紅茶 ミニアルディーズと共に

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。

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。