

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Les Oursins *sur une transparence fleurie à l'asperge verte de "Galis" et lait tiède couleur pastel façon cappuccino (Suppl+ ¥5,000)*
宮城県産 ムラサキ雲丹 グリーンアスパラガスのジュレに乗せ、カプチーノとエスコート

La Daurade *de ligne en fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi*
桜鯛 ジャスミン香るオレンジでマリネし、カルパッチョに 桜エビのチップを添えて

✔ **L'Avocat** *en symphonie gourmande de légumes, rhubarbe fraîche à l'huile de coriandre*
アボカド 色とりどりの野菜と共にサラダ仕立てにし、コリアンダーを香らせて

Le Haricot Vert *en salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*
インゲン フォアグラのコポー、鴨の生ハムと共にミモザ風サラダ仕立て

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

La Royale de Morilles *en velouté soyeux d'asperge blanche du Val de Loire au cerfeuil*
モリーユ茸のロワイヤル なめらかな白アスパラガスのヴルーテと共に

L'Œuf de Poule “Bio” *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*
神奈川県産有機たまご 中は半熟のままカリッと揚げ、キャビアをのせて

L'Artichaut Camus *en crème onctueuse recouverte d'un nuage d'oignon doux, foie gras et lard de Colonnata*
アーティチョーク なめらかなクリーム仕立てを新玉葱のナージュで フォアグラとラルドを添えて

～

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux oursins et caviar (Suppl + ¥5,000)*
スパゲティ とろけだす卵とウニ、キャビアとのハーモニー

✔ **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 Homard Bleu rôti, *voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits pois princesse (Suppl + ¥5,000)*
オマール海老 ローストにし、スナップエンドウとグリーンピースのカプチーノ

La Galinette éffeuillée, *Hotaru-Ika saisi sur le plat et marmelade de poivrons à l'encre de seiche*
ホウボウ ホタルイカと共に パプリカのマーマレードにイカスミとトマトのクーリ

Le Saumon confit *à l'huile d'olive extra vierge au fin coulis de Nanohana et petit risotto frégola*
サーモン しつとりとコンフィにし、菜の花のクーリとフレゴラのリゾット

Le Managatsuo rôti *au poivre noir de Malabar, macaroni farci aux girolles et pignons de pins*
マナガツオ 黒コショウと共にローストにし、ジロール茸とリコッタチーズのカネロニを添えて

～

L'Entrecôte Wagyu *grillée aux aromates, pousses de légumes Printanières en beignets relevées de vieux soja (Suppl + ¥5,000)*
黒毛和牛 グリエにし、春の山菜のベニエを添え 二十余年古醤油をアクセントに

Le Porc Ibérique "la pluma" *caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Sarawak*
イベリコ プルマ 香ばしくキャラメリゼ 季節の野菜とサラワクペッパー

Le Canard Challandais *en duo de foie gras et raisins de Kyoho confits aux épices*
シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ ブドウのコンポートを添えて

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 焼き上がりまでに1時間ほど頂戴いたします)

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 Caipirinha *aux paillettes de cachaça, crémeux passion-banane et nectar de noix de coco*
カイピリーニャ ココナッツとパッションバナナのクリーム ライム香るムースとカシャーサのグラニテ

La Mandarine de Provence *dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade de Kiyomi vanillée et fine tuile croustillante*
マンダリン・プロヴァンス オレンジのムースに、バニラの香る清見タンゴールのマーマレードを閉じ込めて

Le Chocolat Ivoire *en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Amaou*
アマレット香るホワイトチョコレートムース フリュイールージュをあしらい、あまおうのソルベと共に

La Chartreuse Verte *en soufflé servi chaud avec une crème glacée à la pistache*
シャルトリューズのスフレ ピスタチオのグラスと共に

✔ 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。