

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 色とりどりな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oustine 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とと共に

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 aef à la coque sans coque aux oursins et caviar (Suppl+ ¥5,000)
スペゲティ 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 concous 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 しっ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 arômes, 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 ブルマ 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 2 personnes)
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 2 personnes)
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のムース フリュイ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。