

LES ENTRÉES / 前菜

Le Kampachi mariné au kombu et au pavot bleu, mousseline de fèves de soja aux œufs de truite
昆布塩でマリネしたカンパチのカルパッチョ 枝豆のピュレとマスコをあしらって

Le Foie Gras brioché sublimé d'un chutney de mangue aux épices douces
フォアグラとブリオッシュのガトー仕立て マンゴーのキャラメリゼと

Le Poulpe mariné au caviar d'aubergine et relevé de coriandre fraîche
真蛸のマリネをキャビア・ド・オーベルジーヌと共に

L'Oursin et le maïs en harmonie soyeuse au consommé de poule et mouillette aux algues
雲丹とトウモロコシのムースリーヌ 海藻パンを添えて (+¥1,500)

LES SOUPES / スープ

La Cerise en gaspacho avec un sorbet lacté givré aux éclats de pistache
トマトとサクランボのガスパチョ リコッタチーズのソルベを浮かべて

La Crevette au naturel dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais
海老のムース ミニアスパラガスに生姜のアンフュージョンを注いで

LES PLATS / 主菜

Le Cabillaud à la plancha et sa brandade aux herbes fines dans une nage de moules du Mont Saint-Michel
夏タラのブランシャ焼き モン・サン・ミシェル産ムール貝のマリニエール

L'Itoyori cuit au four, encornet juste saisi et tagliatelles de courge à l'émulsion d'huile d'olive vierge
イトヨリ鯛のロティとパスタに見立てた野菜をオリーブオイルのエミュルジョンソースで

La Joue de Porc Ibérique confite aux épices et fine mousseline de carottes dans une timbale de macaroni
柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 人参のフォンダンを添えて

La Volaille de Yamagata en croûte d'herbes, étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
山形県産さくらんぼ鶏のハーブ焼き 産地直送“エビベジ”の野菜と共に

Le Canard et Foie Gras en duo accompagné d'une poêlée de girolles et d'amandes nouvelles
フランス産ビュルゴー家鴨胸肉のロティとフォアグラのデュオ グリーンアスパラガスとジロール茸をあしらって (+¥1,870)

Le Bœuf la noix d'entrecôte émincée, épinards au wasabi et poivrons arlequins
和牛サーロインのキャラメリゼ ワサビ風味のサラダホウレン草を添えて (+¥2,530)

LES DESSERTS / デザート

Le Parfum des Îles crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
クレームパッションバナナ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて

La Pêche Blanche pochée à la verveine servie avec une mousse légère au fromage blanc
桃のポシェ ヴェルヴェーヌの香りをまとわせ フロマージュブランのクリームと共に

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。