

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Les Moules du Mont Saint-Michel *en symphonie au pistil de safran en salade façon Boléro (Suppl + ¥3,000)*
モン・サンミッシェル産ムール貝 サフランの香るソースとキャビアを添えたボレロ仕立て

✓ **La Tomate** *en salade, huile d'olive au basilic sur une transparence fleurie à la mozzarella*
茨城県産フルーツトマト コンフィにしバジリックと共にマリネ、トマトとモッツァレラチーズのジュレを添えて

Le Maïs *en velouté glacé aux copeaux de foie gras et fine gelée de bœuf*
ゴールドラッシュ なめらかなヴルーテにし、フォアグラのコポーをあしらって

Le Homard *en fine lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin*
オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ、ローズマリーの香り

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

Les Jambonnettes de Grenouilles *en panure friande à la purée aillée et coulis de persil*
グルヌイユ 股肉をフライにし、パセリとアイユローズのクーリを添えて

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

✓ **La Betterave** *mitonnée doucement en risotto aux sucs de tomates et fromage de chèvre frais*
ビーツ クリーミーなフレッシュチーズと共にリゾットに仕立てて

Le Cèpe *en velouté soyeux relevé d'un nuage de riz nacré avec une infusion de jasmin*
セップ茸 なめらかなヴルーテにし、ジャスミンライスのエスプーマを浮かべて

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

✓ **L'Aubergine** *confite aux fins aromates et son curry de légumes*
茄子 様々な調理法で仕上げ 色とりどりの野菜のクーリと共に

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, voilée aux sucs de château Chalon et petits légumes d'Automne en marinères (Suppl + ¥7,000)*
伊勢エビ グリエにし、小さな野菜のマリニエールとシャトーシャロンのソースを添えて

La Bouillabaisse *de petits poissons de roche relevée d'une rouille aux saveurs méridionales*
新鮮な海の幸の現代的ブイヤベース

Le Bar et la langoustine *en fantaisie au caviar impérial et langue d'oursin (Suppl+ ¥3,000)*
スズキ ラングスティースヌを包み、やさしく蒸しあげ フヌイユのソースにキャビアとウニを乗せて

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un velouté de chou-rave à l'émulsion d'ail noir*
ブラックコッド 香り良くキャラメリゼし コールラビのヴルーテを注ぎ、黒ニンニクのピュレをアクセントに

L'Entrecôte de Bœuf Wagyu *saisie aux aromates, macaroni "Candele" fine farce aux artichauts mitonnés et pousses amères (Suppl + ¥5,000)*
黒毛和牛 香ばしく焼き上げ、アーティーチョーク・キノコを詰めた“カンデーレ”

L'Agneau de Lait des Pyrénées *rôti avec un paccheri farcis, ragoût d'haricots coco et chorizo (Suppl + ¥3,000)*
フランス産乳飲み仔羊 様々な調理で火入れし、白インゲン豆のラギーを添えて

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 Ris de Veau *clouté de laurier frais à la feuille de romaine farcie et un nuage à la fleur de thym*
フランス産リードヴォー ローリエの香りと共にムニエルにし、ロメヌレタスのファルシとタイム風味のカプチーノ

LES DESSERTS / DESSERTS

Les Pommes *en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyokuu*
紅玉 青りんごとのシンフォニー カルヴァドスのジュレとスペキュロスの香りをあしらって

Le Mikado Chocolat-Poire *accompagné d'une sauce caramel aux éclats de noisettes et son fin sorbet*
ミカド 軽やかな洋梨のムースとキャラメルソース チョコレートのクランブルとペタクリスピーをアクセントに

Le Fruit de La Passion *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*
パッションフルーツのスフレ エキゾチックフルーツのマチェドニアとソルベと共に

La Forêt Noire *comme un champignon, cœur de griottines au kirsch*
フォレ・ノワール 秋の森で見つけたシャンピニオン

✓ 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。