

## LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

**Le Caviar Impérial de Sologne** *symphonie de tartare de saumon aux pousses de shiso (Suppl + ¥5,000)*  
ソローニュ産キャビア・アンペリアル サーモンのタルタルとのシンフォニー

**Le Melon** *en soupe glacé voilé d'amande douce, mouillette au levain et lard de Colonnata*  
メロン アーモンドのエスプーマで覆い、冷たいスープ仕立てに ラルドコロナタのムイエットを添えて

✓ **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、トマトとモッツア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

## LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

**La Courgette Violon** *en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc*  
トランペットズッキーニ なめらかなヴルーテにし、トム バスクのラヴィオリとオニオンの軽いムースで

**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

**Le Minestrone** *en délicat consommé clair, infusion au basilic et Hamaguri en marinère*  
ミネストローネ ハマグリのマリニエールを鮮やかな野菜とバジルでエスコート

✓ **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 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 "Entier"** *rôti, voilé aux suc de château Chalon et escorté de petits légumes en marinères (Suppl + ¥9,000)*  
オマールブルー ローストにし、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 ラングスティーンを包み、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 Saint-Pierre** *contisé au shiso, risotto de frégola Sarda aux courgettes violon à l'essence de basilic*  
鯛 大葉を挟んでベニエにし、バジルのフレゴラリゾットを合わせて

~

**L'Entrecôte de Bœuf Wagyu** *poêlée, marmelade d'oignon nouveau acidulé, jus tranché au madère et croustille de Panisse (Suppl + ¥5,000)*  
黒毛和牛 ポワレにし、酸味の効いたオニオンヌーボーのマーマレードを乗せ  
マデラソースとパニスのクルスティューユと共に

**L'Agneau des Pyrénées** *l'épaule et le carré rôtis, crépinette d'abats nobles, semoule de blé dur aux saveurs épicées*  
ピレネー産仔羊 さまざまな調理法で、スパイスなスムールとアリッサの効いたブイオンを添えて

**Le Canard Challandais** *en duo de foie-gras et jubilé de cerises confites à la bière Kriek*  
シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ チェリー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 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 Kougyoku*  
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** *mousse légère au chocolat Manjari, éclats de pistaches et pépites de chocolat accompagné de glace vanille de Tabiti*  
ミカド 軽やかなマンジャリのムースとピスタチオのクリームをタヒチ産バニラのアイスクリームと共に

**Le Coco des îles** *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*  
ココナッツに見立てたソルベとエスプーマ エキゾチックフルーツのジュレを合わせて

**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

✓ 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。