

## LES ENTRÉES / 前菜

**LE PRESSÉ DE FOIE GRAS** aux kumquats façon mendiants accompagné de son toast brioché  
フォアグラと金柑のプレスセ マンディアン風

**LA SÉRIOLE** délicieux tartare relevé de navet rouge et d'une fleurette au wasabi  
寒齧と大根のタルタル 山葵の香り

**LES NOIX DE SAINT-JACQUES** poêlées au moment, champignons marinés et méli-melo de légumes croquants  
活ホタテ貝のポワレ きのこのマリネを添えて

**LE HOMARD** en duo de chou-fleur à la vapeur, arachides grillées, salade de jeunes pousses  
オマール海老とカリフラワーのデュオ ピーナッツのヴィネグレットで (+¥2,000)

## LES SOUPES / スープ

**LE TOPINAMBOUR** onctuosité aux croustilles sur une royale de crustacés  
甲殻類のフランにトピナンプールのスープを注いで

**LE POTIRON** en fin velouté soyeux, canard confit et graines de courge  
バターナッツのヴルーテ 鴨肉のコンフィと共に

## LES PLATS / 主菜

**LE KAMASU** voilé façon viennoise et poêlé aux condiments brocolis et câpres acidulés, coulis de chou rouge  
パン・ドゥ・ミを貼り付けパリパリに焼き上げたカマス チョリソーと酸味を効かせた赤キャベツのソースで

**LE SAWARA FUMÉ** à la plancha, coulis de shungiku jeunes pousses, sato-imo croquant, sauce béarnaise  
燻製したサワラのブランシャ焼き 春菊のクーリとベアルネーズソースと共に

**LE COQUELET** le suprême rôti et sa cuisson confite accompagné d'une étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara  
フランス ブルターニュ産若鶏 ソース・シュブレードと産地直送“エビベジ”の野菜と共に

**LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym, crépinette farcie et un coulis de salsifis au jus gras  
仔羊背肉のロティと肩肉のカイエット ブールノワゼットの香るゴボウのクーリをあしらって

**LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO** juste poêlé, patate douce caramélisée et compotée de kumquats relevés de sauce poivrée  
エゾ鹿のポワレ さつまいも“シルクスイート”のキャラメリゼとポワヴラードソースと共に (+¥2,200)

**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ハウレン草を添えて (+¥2,530)

## LES DESSERTS / デザート

**LE YUZU ET LE MIEL** doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant  
柚子とハチミツの香るヴァシュラン キャラメルソースをあしらって

**LA CHÂTAIGNE** infusée au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis  
マロン ローズに見立て ラム酒とヴァニラの香りをまとわせ カシスのクーリのアクセント

**LA TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé  
なめらかなショコラのカナッシュ 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。