

MENU DÉGUSTATION

¥19,000

LE FOIE GRAS

crèmeux en royale, réduction de porto, émulsion de parmigiano
フォアグラのロワイヤル パルメザンチーズのエキュームと共に

～

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

～

L'ŒUF DE POULE

«bruschetta» de caviar d'aubergine, shiitake farci, truffe, parmesan et jambon ibérico
半熟卵と椎茸のファルシに黒トリュフのタルティーヌを添えて

～

LE HATA

cuit dans son bouillon, légumes d'hiver et moelle à la moutarde de Dijon
長崎県産ハタと様々な根菜のポトフ仕立て

～

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

juste poêlé, patate douce caramélisée et compotée de kumquats relevés de sauce poivrade
エゾ鹿のポワレ さつまいも“シルクスweet”のキャラメリゼとポワヴラードソースと共に

LE POP FRAISE

fine mousse au champagne acidulée de citron jaune
シトロンソルベ シャンパンと莓のアンサンブル

～

LE FONDANT CHOCOLAT

cœur praliné à la noisette du Piémont, crème chantilly, sorbet à la poire
フォンダンプラリネ ノワゼットのシャンティ 洋梨のソルベと共に

～

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

10% de service non compris 上記税込み金額に10%のサービス料を別途加算させていただきます。

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。