

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ッセ マンディアン風

LE KAMPACHI délicieux tartare relevé de navet rouge et d'une fleurette au wasabi
愛媛県産カンパチと大根のタルタル 山葵の香り

L'ŒUF DE POULE mollet et friand aux sucres de tuber-mélanosporum et céleri rave en salade
半熟卵にブリックをまわして揚げ 黒トリュフとセロリラブと共に

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 (+¥2,000)

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・シュプレームと産地直送“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 poivrade
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。