

# **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“シルクスイート”のキャラメリゼとソース・ポワヴラード

\*\*\*

## **LE POP FRAISE**

fine mousse au champagne acidulée de citron jaune  
シトロンのソルベ 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ー 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タルディーヌ

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。