

LES PLATS / 主菜

LA RAIE servie avec un beurre noisette au gingembre et une étuvée de céleri
北海道産エイのムニエル 生姜とケッパーで酸味を効かせたブルノワセットで

LE SAWARA FUMÉ à la plancha, coulis de shungiku jeunes pousses, sato-imo croquant, sauce béarnaise
燻製したサワラのプランシャ焼き 春菊のクーリとソース・ベアルネーズを添えて

LE FILET DE PORC en habit au lard étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
ベーコンで巻いた三重県産“松阪豚”フィレ肉のロティ 産地直送“エビベジ”の野菜と共に

LA SOURIS D'AGNEAU mitonnée aux épices douces façon navarin sur une semoule aux raisin secs
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 レーズンとアーモンドをあわせたスモールを添えて

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 (+¥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ホウレン草と共に (+¥2,530)

LE RIZ “AIZ'S-RICE” dans un bouillon safrané style paella de marisco
会津産 厳選コシヒカリ“アイズ・ライス” 魚貝類と手羽先のソテーを乗せたパエリア風味のリゾット

LES DESSERTS / デザート

LE SAVARIN aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti
ラム酒の香るサヴァラン タヒチ産ヴァニラのクリームと旬の柑橘をあしらって

L'ÎLE FLOTTANTE aux pralines roses, crème anglaise et sorbet framboise
イル・フロタント プラリネロゼをアクセントに苺とフランボワーズのソルベを添えて

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。