

MENU DÉGUSTATION

¥ 19,000

LA CÉBETTE

en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule
新玉葱の冷製ヴェルデー “パリ・ソワール風”

～

LA TRUITE “SAKURA”

marinée aux herbes relevée d'une crème à l'échalote agrémentée de caviar Impérial de Sologne
桜マスのマリネ エシャロットクリームとソローニュ産のキャビアを添えて

～

L'HAMAGURI

gratiné en persillade aux pousses de légumes croquants
千葉県いすみ市産蛤とウドを香草バターでグラチネ

～

LE SABRE

cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps et asperge blanche rôtie
ふっくらと蒸し上げた太刀魚 ホワイトアスパラガスとホタルイカのクーリで

～

LE VEAU

en blanquette sous un dôme de morilles étuvées à la crème légère
モリユ茸のドームで包み込んだフランス産仔牛のブランケット

LA GRIOTTE

fine nuage de champagne et chantilly yaourt
グリオットのソルベ シャンパンのエスプーマとヨーグルトのシャンティと共に

～

LA CAROTTE

crème légère au fromage parfumée à la cannelle et sorbet noix de coco
キャロットチーズケーキ シナモンの香りをまとわせ ココナッツのソルベを添えて

～

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。