

# **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タルディーズ

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。