

## 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 生姜と酸味を効かせたブルノワゼットで

**L'ESPADON** grillé, accompagné d'un coulis de tomate et des pousses de bambous  
桜カジキのグリエ 筍と爽やかなトマトクーリと共に

**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 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

**LE VEAU** en blanquette sous un dôme de morilles étuvées à la crème légère  
モリー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 (+¥2,500)

**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 (+¥2,500)

**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

**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

《Le dessert spécial de Pâques》 4/4~4/30 イースター期間限定デザート

**LA CRÈME D'ANGE** comme un œuf de Pâques, accompagné de fraise de saison et son sorbet  
イースターエッグに見立てたクレームダンジュに旬の苺をあしらって (+¥880)

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。