

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Le Haricot Vert *en salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*
サヤインゲンのミモザ仕立て フォアグラのコポーと鴨の生ハムと共に

L'Asperge *pochée et tresse de sayori fumé avec une sauce crémeuse agrémenté de caviar Imperial de Sologne*
アスパラガスのポシェと軽く燻製したサヨリのデュオ キャビアをあしらって

✓ **L'Avocat** *servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade de légumes de Printemps*
アボカドのフォンダン 春の様々な野菜のプリムールを柑橘のヴィネグレットで

Le Homard *en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*
オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ ローズマリーの香り

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl+ ¥3,000)*
ラングスティーンと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュベを添えて

L'Akagai *étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de Champagne*
赤貝のマリニエール レモングラス香るシャンパーニュソースで

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*
奈良県産リーフマウンテンエッグ 中は半熟のままカリッと揚げソーニョ産キャビアをのせて

La Soupe de Poisson *avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*
スープ・ド・ポワソン 未利用魚で仕上げルイユをのせた軽やかなメレンゲを浮かべて

La Morille *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット モリーユ茸とパルメザンチーズのハーモニーで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, petits légumes de saison en marinères (Suppl+ ¥3,000)*
伊勢海老 グリエにし季節野菜のエテュベとハーブの香るソースコライユを添えて

L'Amadaï *cuit en écailles et servi sur une nage aux oignons doux (Suppl+ ¥2,000)*
香ばしく鱗を焼き上げた甘鯛 新玉葱のクーリと共に

Le Kué *façon meunière, coulis de roquette relevé au vinaigre de chardonnay*
クエのムニエル スイユに見立てた真菰筍とシャルドネヴィネガーを効かせたソースで

Le Managatsuo *cuit à la vapeur puis gratiné aux pontargues, son jus perlé*
カラスミのクルートを纏ったマナガツオ マスタードを合わせた菜の花とジュードポワソンを添えて

Le Filet de Bœuf *à la plancha, escorté d'une galette au maïs et son beignet parfumé d'épices (Suppl+ ¥5,000)*
和牛フィレ肉 プランチャで焼き上げトウモロコシのガレットとスパイスの香るペニエを添えて

Le Porc Ibérique *« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
イベリコ豚"プルマ"を黒胡椒と共にキャラメリゼ クリーミーなポレンタとアンディープのサラダ

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥10,000 pour 2 personnes)
京都産鴨 菩提樹の香りをまとわせながらスパイシーに焼き上げフォアグラと大根のキャラメリゼで
(お二人様より 焼き上がりまでに1時間ほど頂戴いたします)

Le Pigeon Bressan *et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*
フランス プレス産小鳩とフォアグラのキャベツ包み

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Chocolat Ivoire *en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Tochiaika*
アマレット香るホワイトチョコレートのムース フリュイールージュをあしらいとちあいかのソルベと共に

La Mandarine *dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade d'agrumes vanillée accompagnée d'un sorbet Miko*
マンダリン 春の柑橘フルーツのムースとマーマレード 大分県杵築市の美娘のソルベと共に

La Chartreuse Verte *en soufflé servie chaude et accompagné d'une crème glacée à la pistache*
シャルトリューズのスフレ ピスタチオのアイスクリームと共に



Plats Végétariens / ロブション氏が贈るニュースタイルメニュー

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。