

MENU DÉGUSTATION

¥ 19,000

LES CHAMPIGNONS

en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon Ibérique et truffe noire
キノコのヴルーテ 薫り高い黒トリュフとイベリコの生ハムをアクセントに

～

LA CREVETTE "BOTAN"

en tartare escorté d'une mousseline au navet et agrémenté de caviar impérial de Sologne
ボタン海老のタルタルとあやめ雪カブのムースリーヌ フランス ソローニュ産キャビアを添えて

～

LA TRUFFE NOIRE

mousse de volaille avec des conchiglie farci et ailerons caramélisé au jus
黒トリュフと鶏肉のムースをコンキリエパスタに詰めて パルメザンチーズのコポーと共に

～

LE KINMEDAI

cuit dans son bouillon parfumé au curcuma et chips de topinambour
しっとり火を入れた金目鯛に生姜とターメリックを効かせたブイヨンを注いで

～

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

poêlé, accompagné de légumes racines glacés relevés d'une sauce poivrade chocolatée
エゾ鹿のポワレとビーツのグラッセ ショコラ風味のソース・ポワヴラードで

LE KUMQUAT DE MIYAZAKI

en compoté garni un sorbet de yuzu
宮崎県産金柑のコンポート 爽やかな柚子のソルベを添えて

～

LE DAHLIA

en chocolat blanc opalys parfumé de fraise et champagne rosé
軽やかなオパリスのムースをダリアに見立て 苺とシャンパーニュロゼと共に

～

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニナルディーズ

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。