

LES ENTRÉES / 前菜

LE PRESSÉ DE VOLAILLE accompagné d'une salade de racine de lotus à l'estragon
鶏胸肉とコンソメジュレのプレッセ デイジョンマスタードを効かせた加賀蓮根のサラダを添えて

LE MAQUEREAU sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et basilic
サバのタルト ブラックオリーブとバジルにスダチの香りを忍ばせて

LA SÉRIOLE voilée de fines lamelles de radis rouge et relevé de yuzu au poutargue
寒ブリと紅芯大根のマリネ 柚子とカラスミをアクセントに

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 (+¥2,000)

LES PLATS / 主菜

L'ITOYORI cuit à la vapeur, encomet juste saisi à l'émulsion d'huile d'olive vierge
イトヨリ鯛とパスタに見立てた野菜をオリーブオイルのエミュルジョンソースで

LE SAWARA en imprimé d'herbes aux sucs de poissons de roche safranée
ハーブのラビオリで覆った鱈をスープ・ド・ポワソンと共に

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties avec ses souris effilochée en parmentier au Pecorino
仔羊背肉のロティ エピスとペコリーノチーズでグラチネしたスネ肉のパルマンティエを添えて

LA CUISSE DE CANARD confite présentée avec une étuvée de légumes du moment
香ばしく焼き上げた京鴨モモ肉のコンフィ 野菜のエテュベと共に

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO poêlé, accompagné de légumes racines glacés relevés d'une sauce poivrée 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 (+¥2,500)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites
和牛サーロインのポワレ ワサビ風味のサラダハウレン草と舞茸のフリットと共に (+¥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

LA CHÂTAIGNE infusée au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis
マロン ローズに見立て ラム酒とヴァニラの香りをまとうせ カシスのクーリのアクセント

LE CLAFOUTIS aux poires caramélisées, sorbet williams
洋梨のクラフティ ポワールウィリアムのソルベ

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
なめらかなショコラのカナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベ

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。