

## Menu Dégustation

¥ 19,000

### La Laitue

*en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinière*  
千葉県いすみ市産 蛤とサラダ菜のスープ カプチーノ仕立て

～

### L'Anguille Fumée

*et le "Kalix Løjrom" sur un lit des haricots verts en salade mimosa, coulis de cresson au wasabi*  
うなぎの燻製とインゲン豆のミモザサラダ スウェーデン産 シロマスの卵 “ロイロム” を添えて

～

### L'Œuf de Poule

*mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*  
半熟卵にブリックを纏わせて揚げ モリーユ茸とプティ・ボワのフリカッセと共に

～

### Le Carrelet

*à la vapeur en duo de sakura-ebi et une sauce beurre blanc*  
ふっくら蒸しあげた鰯と桜海老 柚子胡椒を効かせたブルブランソースで

～

### Le Porc de "Meishanton"

*la côte rôtie aux épices accompagnée des légumes du moment au jus*  
スパイスでマリネした塚原牧場 “梅山豚” のロティ 旬の野菜と共に

\*\*\*

### Les Herbes

*en sorbet escorté d'une écume à la menthe*  
爽やかなハーブのソルベ  
《ミント・パセリ・コリアンダー》

～

### Les Agrumes

*de saison avec une mousse légère de mandarine*  
軽やかなマンダリンのムース 旬の柑橘をあしらって

～

### 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

*taxe comprise, 10% de service sont 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。