

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください

MENU A ¥13,800

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

2 Plats au choix

主菜を2品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

MENU B ¥10,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

MENU C ¥8,000

Amuse-bouche

1 Entrée au choix

前菜を1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

Taxe comprise, et 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。

Les Entrées Froides / 冷前菜

La Cerise *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
トマトとサクランボのガスパチョ リコッタチーズのソルベを浮かべて

✓ **L'Aubergine** *en duo d'avocat avec un coulis de piquillos*
水茄子とアボカドのシンフォニー バスク産 ピキオスのクーリで

Le Kampachi *en tartare sur un lit de taboulé aux légumes croquants*
愛媛県産カンパチのタルタルをスパイシーなタブレと合わせて

Le Saumon Fumé *en symphonie d'un coulis de cebette relevé au cassis,
pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne*
スモークサーモンとインカのめざめのサラダにキャビアをあしらって (+¥2,500)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Courge "butternut" *en velouté onctueux sur une royale de roquefort « Papillon »*
バターナッツカボチャのヴルーテをロックフォールチーズのロワイヤルに注いで

Le Pied de Cochon *sur une tartine gratinée au parmesan et jambon Ibérique*
豚足のタルティース イベリコ豚の生ハムを添えて

Le Cépe *en fricassée avec son œuf poché accompagné d'une crème légère*
薫り高いセップ茸のフリカッセと半熟卵を軽やかなクレームと共に (+¥2,500)

Les Plats / 主菜

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

Le Kamasu *sous une fine crôte de pain de mie aux aromates avec un condiment navets et câpres acidulés*
パン・ドゥ・ミを貼り付けパリパリに焼きあげたカマス ケッパーと蕪のコンディモンと共に

Le Mebaru *cuit au bouillon safrané avec une nage de moules du Mont Saint-Michel*
メバルとモン・サン・ミッシェル産ムール貝のナージュ サフラン風味

Le Porc *filet rôti avec un écrasé de pommes de terre relevé de moutarde Dijon*
鹿児島県産黒豚フィレ肉のロティとじゃがいものエクラゼ ディジョンマスタードを添えて

La Souris d'Agneau *mitonnée aux épices douces façon navarin sur un ragoût aux haricots coco*
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 白インゲン豆のラゲーと共に

Le Canard Challandais *rôti et raisins confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
シャラン産鴨のロティ 葡萄のコンポートを添えて(+¥3,000)

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, 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 (+¥3,000)

Les Desserts / デザート

La Pêche *et son sorbet accompagnée d'une gelée verveine et chantilly mascarpone*
桃のコンポートとソルベ 爽やかなヴェルヴェーヌのジュレとマスカルポーネと共に

Le Clafoutis *au abricot et glace à la pistache*
アプリコットのクラフティ ピスタチオのグラスを添えて

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao*
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グラス

✓ **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。