

~ 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

✓ **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 Pressé de Volaille** *au Nagaimo accompagné de carottes râpées*  
鶏胸肉と長芋のプレッセ キャロット・ラペを添えて

**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

**La Joue de Porc Ibérique** *braisée et patate douce caramélisée relevée de gingembre*  
柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 サツマイモのキャラメリゼを添えて

**Le Carré d'Agneau** *gratiné à la fleur de poivron rouge avec des racines de lotus glacées au jus gras*  
赤パプリカの衣焼きにした仔羊背肉 レンコンのグラッセと共に

**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** *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ホウレン草と舞茸のフリットと共に (+¥3,000)

## Les Desserts / デザート

**Le Carapoire** *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise*  
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとフランボワーズのソースをアクセントに

**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。