

## Menu Dégustation

¥ 22,000

### 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 ロックフォールチーズのロワイヤルと共に

～

### 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

～

### Le Cèpe

*dans une feuilletée croustillante sur un lit d'épinards à la crème légère*

薫り高いセップ茸のファルスを詰めたフィユテ 軽やかなクレームを注いで

～

### La Rascasse

*cuite au bouillon safrané avec une nage de moules du Mont Saint-Michel*

カサゴとモン・サン・ミッシェル産ムール貝のナージュ サフラン風味

～

### Le Canard Challandais

*rôti et raisins confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*

シャラン産鴨のロティ 葡萄のコンフィを添えて

\*\*\*

### La Pomme

*en sorbet et mousse légère au miel*

爽やかな林檎のソルベ ハチミツのムースと共に

～

### La Châtaigne

*en délicate espuma et marmelade d'orange, fine coque de chocolat avec une sauce anglaise au rhum*

栗のエスプーマとオレンジマーマレード ラム酒を効かせたアングレーズソースで

～

### Le Café Express ou le Thé

*agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニャルディーズ

*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。