

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をめざめのシンフォニー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。