

~ 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1品お選び下さい

*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1品お選び下さい

*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1品お選び下さい

*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

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

Les Noix de Saint-Jacques *poêlées, servies en méli-mélo de salade d'endive aux éclats de grenades*
ホタテ貝とアンディーヴのサラダ仕立てにザクロを散りばめて

Les Crevettes *marinées aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète*
天使の海老とカリフラワーのデュオ ピーナッツのヴィネグレットで

Le Saumon Fumé *en symphonie d'un coulis de cibette 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シンフォニー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

La Laitance *de cabillaud en beignets à l'encre de seiche accompagnée d'un petit risotto de frégola tomate*
鱈の白子のベニエ イカ墨風味 フレゴラ・サルダと共に

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'Ebibara 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 *voilé façon viennoise et poêlé aux condiments brocolis et câpres acidulés, coulis de chou rouge*
パン・ドゥ・ミを貼り付けパリパリに焼きあげたカマス チョリソーと酸味を効かせた赤キャベツのクリーリで

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*
赤パプリカの衣を纏った仔羊背肉 レンコンのグラッセと共に

Le Canard de Challans *rôti et kumquats confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
シャラン産鴨のロティ 金柑のコンフィを添えて(+¥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*
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとペタクリスピーをアクセントに

Le Cœur Vacherin Fruits Rouges *miroir d'une gelée rubis au parfum de framboise*
ハートのヴァシュラン 赤い果実とショコラブランのムース フランボワーズのジュレ

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。