

Menu Dégustation

¥ 22,000

Le Quinoa

cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé
とろけるキノア スモーキーなピキオスのソースをのせて

Le Crabe

en effiloché sur un lit de rémoulade de céleri-rave agrémenté de Caviar Imperial de Sologne
ズワイ蟹と根セロリのレムラードにソーニュ産キャビアをあしらって

L'Œuf de Poule

shiitaké aux pieds de cochon et copeaux de parmesan à la truffe noire
半熟卵と椎茸のファルシに黒トリュフのタルティエヌを添えて

Le Hiramé

façon "Dugléré" accompagnée des pommes dauphines au curcuma
平目のデュグレレ風 ポム・ドフィーヌと共に

La Volaille Fermière

à l'étouffée, mitonnée de légumes d'hiver truffées avec une sauce suprême
黒トリュフ香る鶏胸肉と冬野菜をソース・シュブレードで

Le Yuzu

en sorbet et fine nuage de gingembre
爽やかなユズのソルベ ジンジャエールのエスプーマをアクセントに

La Fraise "Tochiaika"

fraîche et sa coulis au champagne avec une crème chantilly à la pistache
シャンパンを効かせた“とちあいか”に濃厚なピスタチオのクリームを合わせて

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。