Les Entrées Froides / 冷前菜

Le Jambon Blanc *en mille-feuille persilé accompagné d'une salade de macédoine façon "mimosa"*
ジャンボン・ブランのミルフィーユ　マセドワーヌサラダを添えて

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と共に

La Sardine *marinée puis servie sur un fin toast melba à la provençale*
鳥取県産イワシのマリネ　プロヴァンス風

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucs de tomates*
イタリア産 丸ごとブラータチーズと色鮮やかなトマトのカプレーゼ (＋¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinière*
千葉県いすみ市産 蛤とサラダ菜のスープ　カプチーノ仕立て

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

L'Œuf de Poule *mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*
半熟卵にブリックを纏わせて揚げ　モリーユ茸とプティ・ポワのフリカッセと共に (＋¥ 2,500)

Les Plats / 主菜

L'Itoyori *cuit au four, hotaru-ika confit à l'émulsion d'huile d'olive vierge*
イトヨリ鯛とホタルイカのコンフィをオリーブオイルのエミュルジョンソースで

Le Sabre *en imprimé d'herbes sur une nage de Château-Chalon*
ハーブのラビオリで覆った太刀魚のナージュ　シャトーシャロン風味

Les Noisettes d'Agneau *rôties avec une compotée d'aubergine au cumin et salade d'herbes*
仔羊背肉のロティ　クミン香る茄子のコンポートと共に

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de maccaroni et petits légumes*
軽やかなクリームで煮込んだ仔牛と野菜のタンバル仕立て

Le Porc de "Meishanton" *la côte rôtie accompagnée d'une asperge blanche au jus*
塚原牧場"梅山豚"のロティにホワイトアスパラガスを添えて (＋¥ 3,500)

Le Filet de Bœuf *grillé avec des légumes printaniers et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
和牛フィレ肉のグリエ　春野菜とスペシャリテのポムピュレと共に (＋¥4,500)

Les Desserts / デザート

Le Clafoutis *aux pommes caramélisées, sorbet Kogyoku*
林檎のクラフティ　紅玉のソルベと共に

Le Cerisier *panna cotta de pistache, crème chantilly d'opalys et coulis de griotte*
桜香るオパリスのシャンティとピスタチオのパンナコッタをグリオットと共に

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraibe avec éclats de biscuit cacao*
なめらかなショコラのガナッシュにビタークッキーでコーティングしたカカオのグラスをのせて

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。