

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

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

Le Crabe *avec une mousseline de brocoli relevé d'une moutarde verte*
ズワイ蟹をグリーンマスタードの香るブロッコリーのムースと共に

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 marinère*
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'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

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

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイのポシェ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に

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

La Cuisse de Volaille *confite présentée avec une étuvée de légumes du moment*
香ばしく焼き上げた丹波黒鶏モモ肉のコンフィ 野菜のエテュベを添えて

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 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 Bœuf *poêlé aux pousses d'épinard au wasabi et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
和牛肉のポワレ ワサビ風味のサラダハウレン草と焼きトウモロコシと共に (+¥3,500)

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

L'Île Flottante *aux pralines roses, crème anglaise et sorbet framboise*
イル・フロタント プラリネロゼをアクセントに苺とフランボワーズのソルベを添えて

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。