

Menu Dégustation

¥ 22,000

Pour commencer

Le Saumon

en fin tartare agrémenté de caviar impérial de Sologne
タスマニアサーモンのタルタルにソーニユ産キャビアをあしらって

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風味のプロッコリームースと共に

Les Moules

du Mont Saint-Michel en velouté onctueux safrané sur une royale de poireau jaune
モン・サン・ミッシェル産ムール貝のスープをポワロー葱のロワイヤルに注いで

Le Sawara

fumé avec une étuvée de salsifis et crème d'ail légère à l'huile de persil
燻製したサワラに黒胡椒を効かせた牛蒡のエチューベをアクセントに

Le Pigeon

rôti sur un toast doré nappé d'une fine farce à gratin, méli-mélo de salade
フランス産 仔鳩のロティを秋の恵みと共に

Le Raisin de Kyoho

en sorbet sur une gelée de fleurs de sureau
巨峰のソルベ 爽やかなエルダーフラワーのジュレに合わせて

La Tarte Tatin

aux pommes caramélisées accompagnée d'une glace à la vanille de Tabiti
紅玉のタルト・タタン ほろ苦いキャラメルソースとタヒチ産バニラのグラスを添えて

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises
カフェ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。