

Menu Dégustation

Pour commencer

Le Topinambour

en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard

なめらかなフォアグラのロワイヤルをトピナンブールのヴルーテと共に

Le Hiramé

en carpaccio au citron et pavot bleu et sa tartelette agrémentée de caviar impérial de Sologne

函館産 神経鰹平目のカルパッチョとタルトレットにキャビアをあしらって

L'Œuf de Poule

mi-cuit et duxelles de champignons à la crème légère de vieux Comté

東京うこっけい卵のミ・キュイと茸のデュクセルにコンテチーズのクリームを注いで

La Crevette “Kuruma-Ebi”

de Kagoshima sur un lit de macaroni “zita”

avec une sauce homardine au suc de Château-Chalon

鹿児島県産 車海老 シャトー・シャロンを効かせたオマルディーヌソースで

Le Porc de “Meishanton”

la côte rôtie accompagnée d’un coulis de céleri-rave truffé au jus

塚原牧場 “梅山豚” のロティ 薫り高い黒トリュフと根セロリのクーリを添えて

Les Agrumes

de saison en granité au gin “Tanqueray No10”

柑橘のグラニテ

《せとか・金柑・マンダリン》

Le Vacherin aux fraises “Tochiaika”

glace à la vanille de Tabiti et meringue croquantes

とちあいかのヴァシュラン 軽やかなメレンゲとタヒチ産バニラのグラスをあしらって

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

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。