

Menu Dégustation

¥ 22,000

Pour commencer

L'Oignon Nouveau

en velouté onctueux sur une délicate gelée de poule
新玉葱の冷製ヴェルーテ “パリ・ソワール風”

L'Asperge Blanche

pochée accompagnée de hotaru-ika confit et d'une sauce mousseline
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのポシェと蛍烏賊をムースリーヌソースで

Le Hamaguri

gratiné en persillade aux pousses de légumes croquants
香草バターでグラチネした千葉県いすみ市産 蛤

Le Sakura-Masu

cuit à la vapeur en duo de sakura-ébi avec un coulis de colza
しつとりと火を入れた北海道産サクラマスと菜の花のクーリで

Le Veau

en blanquette sous un dôme de morilles étuvées à la crème légère
モリーユ茸のドームで包み込んだ仔牛のブランケット

Le Champagne

fines bulles en granité, légèreté à la menthe fraîche poivrée
シャンパンのグラニテとミントのエスプーマ

Le Pavlova

meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison
パヴロヴァ 軽やかなメレンゲに旬の柑橘とヨーグルトのムースを合わせて

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises
カフェ又は紅茶とミニアルディーズ

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。