

Menu Dégustation

¥ 22,000

5月1日より¥25,000へ改定となります

Pour commencer

L'Oignon Nouveau

en velouté onctueux sur une délicate gelée de poule

新玉葱の冷製ヴルーテ “パリ・ソワール風”

Le Hotaru-ika

mariné accompagné d'une salade de macédoine aux petasites

蕨の茎をアクセントにしたマセドワースサラダを蛍烏賊のマリネと共に

Le Hamaguri

gratiné en persillade avec de jeunes 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

L'Ainame

saisi sur la peau, servi avec une asperge blanche et une sauce vierge à l'huile d'olive

アイナメとホワイトアスパラガスのロティに酸味を効かせたコンディモンをあしらって

Le Veau

en blanquette, dans une timbale de macaroni et étuvée de morilles

軽やかなクリームで煮込んだブルターニュ産仔牛とモリーユ茸のタンバル仕立て

Les Herbes

sorbet rafraîchissant, escorté d'une écume à la menthe

爽やかなハーブのソルベ

《ミント・パセリ・コリアンダー》

La Fraise

sur une gelée parfumée à la rose accompagnée d'un sorbet litchi

ダマスクローズの香りを纏わせた苺にライチのソルベを添えて

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。