

## Les Entrées Froides / 冷前菜

**Le Chinchard** *mariné, servi sur un fin toast melba à la provençale*  
長崎県産 鱈のマリネ プロヴァンサル仕立て

**L'Aspic de Foie Gras** *et pâté de campagne en duo, servi avec un pain grillé*  
フォアグラのアスピックと松阪豚のパテにパン・ド・カンパーニュを添えて

**Le Crabe** *effiloché, recouvert d'une crème de brocolis relevée à la moutarde verte*  
ズワイ蟹をグリーンマスタード香るブロッコリーのクレームと共に (+¥2,500)

**L'Asperge Blanche** *pochée et le botaru-ika confit sur une sauce mousseline*  
フランス産 ホワイトアスパラガスのポシェと蛸烏賊をムースリーヌソースで (+¥2,500)

## Les Entrées Chaudes / 温前菜

**La Courgette** *en fin velouté onctueux et ses petites ravioles de fromage blanc à la menthe*  
なめらかなズッキーニのヴルーテにフレッシュチーズのラビオリを浮かべて

**L'Œuf coque** *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*  
半熟卵 ゆっくり火を入れ クミンを効かせた茄子のコンポートにのせて

**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 (+¥1,800)

## Les Plats / 主菜

**Les Fruits de Mer** *sur un riz safrané façon "paëlla"*  
魚介類と手羽先のソテー サフラン風味 パエリアのイメージで(+¥3,000)

**Le Saint-Pierre** *au four en duo de légumes byaldi et coulis de basilic*  
的鯛と野菜の重ね焼き“バイヤルディ”に黄ニラをあしらって

**La Raie** *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*  
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットソースで

**La Joue de Porc** *braisée à la bière brune, escortée d'une purée de carottes aux épices*  
エビス黒ビールで柔らかく煮込んだ豚の頬肉に人参のクーリを合わせて

**La Volaille Fermière** *le suprême rôti avec une fricassée de morilles et d'asperges vertes*  
みちのく清流どり胸肉のロティ グリーンアスパラガスとモリーユ茸のフリカッセを添えて

**Le Bœuf** *juste poêlé avec des épinards au wasabi et des poivrons arlequins*  
和牛のポワレ ワサビ風味のサラダハウレン草と共に(+¥4,000)

## Les Desserts / デザート

**La Mangue** *onctueuse crème et coulis exotique avec un délicat espuma au yaourt*  
マンゴーのクレームにエキゾチッククーリを合わせ 軽やかなヨーグルトのエスプーマと共に

**Le Chocolat Signature** *crémieux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe et 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

**L'Île Flottante** *aux pralines roses, crème anglaise et agrumes de saison*  
イル・フロタント 旬の柑橘とアングレーズソースを合わせて

*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。