

Les Entrées Froides / 冷前菜

La Cerise *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
完熟トマトとサクランボのガスパチョ リコッタチーズのソルベをあしらって

Le Chinchard *mariné, servi sur un fin toast melba à la provençale*
長崎県産 鯨のマリネ 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)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

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

La Saint-Jacques *les noix dorées, petites pâtes "Frégola" escortées d'une sauce Noilly Prat*
帆立貝のポワレとフレゴラ・サルダをノイリー・プラットソースで

Le Méli-Mélo de Légumes *de la ferme d'Ebihara aux copeaux de truffes d'été*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテーにサマートリュフを添えて (＋¥1,800)

Les Plats / 主菜

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ール・ノワゼットソースで

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 Joue de Porc *braisée à la bière brune, escortée d'une mousseline de carottes au 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ムースリースを合わせて

Le Canard d'Ômi *rôti, polenta onctueuse accompagnée d'une fricassée de champignons et d'édamames*
近江鴨のロティと枝豆のフリカッセになめらかなポレンタを添えて

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ホウレン草と共に (＋¥4,000)

Les Desserts / デザート

La Mangue *son cœur glacé au curcuma enrobé d'un léger crémeux à la bergamote*
マンゴーと軽やかなベルガモットのクレームにエビスの香りを纏わせて

Le Chocolat Signature *crèmeux 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

La Pêche *et son sorbet, accompagnés d'une gelée à la verveine et d'une chantilly au mascarpone*
桃のコンポートとソルベ 爽やかなヴェルヴェーヌのジュレとマスカルポーネと共に

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。