

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 Maquereau *sur une tarte fine servi avec une tapenade et copeaux de parmesan*
金華サバのタルト バジルとタプナードをアクセントに

L'Aspic de Foie Gras *et pâté de campagne en duo accompagné d'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 brocoli 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ル・ノワゼットソースで

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie, escorté d'un caviar d'aubergine au sésame*
香ばしくサクサクに焼きあげたカマス 胡麻風味のキャビア・ド・オーベルジーヌと共に

La Joue de Porc *braisée à la bière brune avec d'une mousseline 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ムースリーヌを合わせて

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