Menu Dégustation

¥ 25,000

Pour commencer

le potiron en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard
“茨城ほっこり”かぼちゃのヴルーテとなめらかなフォアグラのロワイヤル

＊＊＊

Le Saumon

mariné aux herbes, accompagné d’une salade d’endives agrémentée de caviar impérial de Sologne
ハーブでマリネしたサーモンとアンディーブのサラダに
ソローニュ産キャビアをあしらって

＊＊＊

La Truffe d’Automne

dans une bouchée du château à la “reine” en brioche feuilletée aux crevettes
薫り高い秋トリュフと天使の海老をつめたシャトーのブーシェ

＊＊＊

Le Congre

cuit à la vapeur avec un duo de satoimo sur un coulis de salsifis au Porto rouge
ふっくらと蒸しあげた穴子と山椒を効かせた里芋のデュオ　牛蒡のクーリと共に

＊＊＊

Le Pigeon de “Racan”

le suprême rôti et sa cuisse confite escortés d’une brochette d’abats et de lotus au jus gras
ラカン産仔鳩胸肉のロティとモモ肉のコンフィにアバのブロシェットと蓮根を添えて

＊＊＊

Le Raisin de “Nagano Purple”

sur un sorbet au citron vert
ナガノパープルに爽やかなライムのソルベを合わせて

＊＊＊

La Tarte Tatin

aux pommes, sauce caramel et glace à la vanille de Madagascar
紅玉のタルト・タタンとマダガスカル産バニラのグラスとのハーモニー

＊＊＊

Le Café Express ou le Thé

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

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