

## Menu Dégustation

¥ 22,000

### Le Saumon

*en fin tartare agrémenté de caviar impérial de Solongne*

タスマニアサーモンのタルタルにソローニュ産キャビアをあしらって

\*\*\*

### L'Aubergine

*grillé avec une fricassée de matsutaké et légumes arlequin*

丸茄子のグリエに彩り野菜と松茸を散りばめて

\*\*\*

### Les Moules

*du Mont Saint-Michel en velouté onctueux safrané sur une royale de poireau jaune*

モン・サン・ミッシェル産ムール貝のスープをポワロー葱のロワイヤルに注いで

\*\*\*

### Le Sawara Fumé

*avec une étuvée de salsifis et crème d'ail légère à l'huile de persil*

燻製したサワラに黒胡椒を効かせた牛蒡のエチューベをアクセントに

\*\*\*

### Le Pigeon

*rôti puis nappé d'une farce à gratin servi sur un melba aux saveur d'automne*

フランス産 仔鳩のロティを秋の恵みと共に

\*\*\*

### Le Raisin de Kyoho

*en sorbet sur une gelée de fleurs de sureau*

巨峰のソルベ 爽やかなエルダーフラワーのジュレに合わせて

\*\*\*

### La Tarte Tatin

*au pomme et sauce caramel accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*

紅玉のタルト・タタン ほろ苦いキャラメルソースとタヒチ産バニラのグラスを添えて

\*\*\*

### 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。