

Les Entrées Froides / 冷前菜

✓ **L'Aubergine** *en symphonie d'avocat avec un coulis de piquillos*
水茄子とアボカドのシンフォニー バスク産 ピキオスのクーリで

Le Kampachi *en tartare sur un lit de taboulé aux légumes croquants*
愛媛県産カンパチのタルタルをスパイシーなタブレと合わせて

Le Crabe *avec une mousseline de brocoli relevé d'une moutarde verte*
ズワイ蟹をグリーンマスタードの香るブロッコリーのムースと共に

Le Pressé de Volaille *et foie gras accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge*
丹波黒どりの胸肉とフォアグラのプレッセ レンズ豆のサラダを添えて (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

Les Champignons *en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon Ibérique*
薫り高いキノコのヴルーテ クルトンとイベリコの生ハムをアクセントに

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *chauds de la ferme d'Ebibara à l'huile d'olive vierge*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

Le Riz *servi façon "paëlla" aux fruits de mer safranés*
魚介類と手羽先のソテーを乗せたリゾット パエリアのイメージで (+¥2,000)

Les Plats / 主菜

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイのポシェ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に

L'Itoyori *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge*
イトヨリ鯛と白イカをオリーブオイルのエミュルジョンソースで

La Souris d'Agneau *mitonnée aux épices douces façon navarin sur une mousseline de carottes*
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 エピスの効いた人参のムースリースと共に

Le Filet de Porc *sauté puis gratiné au parmesan avec un coulis de chorizo Iberique*
金華豚フィレ肉のソテー イベリコ豚のチョリソーとピマンデスペレットをアクセントに

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 (+¥3,500)

L'Entrecôte de Bœuf *poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites*
和牛サーロインのボワレ ワサビ風味のサラダホウレン草と舞茸のフリットを添えて (+¥3,500)

Les Desserts / デザート

La Pêche *et son sorbet accompagnée d'une gelée verveine et chantilly 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

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec 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

Le Melon *frais parfumé au amaretto et blanc-manger à la noix de coco*
アマレットの香りをまとわせたマスクメロンにココナッツのブランマンジェを合わせて (+¥900)

✓ **Plats Végétariens** / ロブション氏が贈るニュースタイルメニュー。

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。