

## Les Entrées Froides / 冷前菜

**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 Sanma** *escorté de salade de pomme de terre et caviar d'aubergine relevé de sudachi*  
炙り秋刀魚とインカめざめのサラダ スダチのゼストをアクセントに

**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風味のプロッコリームースと共に

**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豚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

**Le Congre** *saisi sur la peau avec une sauce vierge à l'huile d'olive*  
穴子のポワレ 酸味を効かせたソース・ヴィエルジュで

**Le Kamasu** *sous une fine crôte de pain de mie aux aromates avec gnocchi de potiron et son jus perlé*  
香ばしくサクサクに焼き上げたカマス カボチャのニョッキと共に

**La Souris d'Agneau** *mitonnée aux épices douces façon navarin sur une mousseline de carottes*  
スパイスと共に柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 人参のムースリースと合わせて

**Le Filet de Porc** *sauté puis gratiné au parmesan avec un coulis de chorizo Ibérique*  
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*  
和牛サーロインのポワレ 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

**Le Carapoire** *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise*  
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとフランボワーズのソースをアクセントに

**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 Yuzu et Miel** *doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant*  
柚子とハチミツのヴァシュラン キャラメルソースをあしらって

✓ **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。