

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 *avec une salade de pomme de terre et caviar d'aubergine parfumé au sudachi*
炙り秋刀魚とインカのめざめのサラダ すだちのゼストをあしらって

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風味のプロッコリームースと共に

Le Foie Gras *et la volaille en duo, figue confite à la coriandre avec une fine gelée au Château-Chalon*
丹波黒どりの胸肉とフォアグラのプレッセ 黒いちじくとシャトー・シャロン風味のジュレを添えて (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

Les Champignons *en fin velouté soyeux avec des croûtons dorés et copeaux de jambon des Aldudes*
薫り高いキノコのヴルーテ クルトンとバスク豚の生ハムのコポーと共に

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebibara au coulis d'artichauts fumés*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

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の香る茄子のコンポートに乗せて

Les Plats / 主菜

Les fruits de mer *sur un riz safrané façon "paëlla" au chorizo*
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)

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie aux aromates avec des gnocchis 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

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

La Souris d'Agneau *mijotée avec des aubergines épicées au jus de gingembre*
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉にナスを纏わせスパイス香るソースと共に

Le Filet de Porc *sur une fine croûte de parmesane au saveur Ibérique*
金華豚フィレ肉のソテー イバニ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 sur un toast doré nappé d'une fine farce à gratin, méli-mélo de salade*
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 et coulis framboise*
洋梨のデクリネゾン ヘーゼル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 *crémieux au chocolat Araquani, 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 Vacherin *au yuzu et miel, accompagné d'un coulis de kumquats confit*
柚子とハチミツの香るヴァシュラン 柑橘のクーリをあしらって

✓ **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。