

## 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 Crabe** *effiloché recouverte d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*  
ズワイ蟹と聖護院かぶのムース 柚子のゼストをアクセントに

**Le Maquereau** *avec une salade de pomme de terre et caviar d'aubergine parfumé au sudachi*  
炙り鯖とインカのめざめのサラダ ピキオスのクーリと共に

**Le Foie Gras** *et la volaille en duo, kumquat et gingembre confit 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 金柑のコンフィを添えて (+¥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 crôte 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 Hirasuzuki** *cuit au four avec une sauce vierge à l'huile d'olive, pousses de salade*  
ヒラスズキのポワレ 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 Canard** *rôti, polenta onctueuse avec des racines de lotus glacées au jus*  
鴨胸肉のロティ なめらかなポレンタとレンコンのグラッセを添えて

**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ハウレン草と舞茸のフリットをあしらって(+¥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** *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 Vacherin aux fraises "Tochiaika"** *glace à la vanille de Tabiti et meringue croquantes*  
とちあいかのヴァシュラン 軽やかなメレンゲとタヒチ産バニラのグラスをあしらって(+¥1,000)

✓ **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。