

## Les Entrées Froides / 冷前菜

**Le Pressé de Volaille** *escorté d'une salade de carottes râpées*  
鶏胸肉とコンソメジュレのプレッセ キャロット・ラペを添えて

**Le Maquereau** *sur une tarte fine, agrémenté d'une tapenade et copeaux de parmesan*  
鯖のタルト バジルとタプナードをアクセントに

**La Crevette d'Ange** *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*  
天使の海老のカルパッチョ 檸檬のヴィネグレットと青けしの実と共に

**L'Asperge Blanche** *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et une sauce mousseline*  
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのポシェと蛍烏賊をムースリーヌソースで (+¥2,000)

## Les Entrées Chaudes / 温前菜

**La Laitue** *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinère*  
千葉県いすみ市産 蛤とサラダ菜のスープ カプチーノ仕立て

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebihara 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 de Poule** *mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*  
半熟卵にブリックを纏わせて揚げ モリユ茸とプティ・ポワのフリカッセと共に (+¥2,500)

## Les Plats / 主菜

**Les Fruits de mer** *sur un riz safrané façon “paëlla”*  
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)

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

**Le Black Cod** *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*  
香ばしくキャラメリゼしたブラック・コッド 筍と菜の花のクーリで

**Le Veau** *en blanquette, dans une timbale de macaroni et petits légumes*  
軽やかなクリームで煮込んだ仔牛と野菜のタンバル仕立て

**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合わせ

**L'Entrecôte de Bœuf** *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*  
和牛サーロインのキャラメリゼ ワサビ風味のサラダホウレン草と共に (+¥3,500)

## Les Desserts / デザート

**Le Savarin** *parfumé au rhum avec les agrumes de saison*  
ラム酒の香るサヴァラン 旬の柑橘を合わせて

**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 Tahiti*  
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ペーカリーで特別にお焼きしたものです。