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 棒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 d'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 marinière 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 モリーユ茸とプティ・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ー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 maccaroni 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

L'Agneau le carré grillé et les noisettes en croûte d'herbes avec une asperge verte au jus gras ハーブを纏わせた仔羊背肉と鞍下肉のグリエにグリーンアスパラガスを添えて

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 Caraibe 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)

 \bigvee 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。