

MENU

A コース

Amuse-Bouche
食前のお楽しみ

Fondant de légumes du moment et fruits de mer et mariné au caviars
旬野菜のフォンダンに魚介のマリネとキャビア添え

Fricassée de ris de veau et ormeau jus de coquillages
リドヴォーと鮑のフリカッセ ジュドコキヤージュ

Consommé tortue aux parfum de xérès
トルチューコンソメ シェリー酒の香り

Poêlée de langouste sauce à l'américaine au parfum de estragon
伊勢海老のポワレにアメリカソース エストラゴンの香り

Granité
お口直しのグラニテ

Filet de boeuf et foie gras en croûte sauce aux truffes
黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース

Mousse aux framboises et fruits de saison avec sorbet
フランボワーズのムース 季節のフルーツとシャーベットを添えて

Mignardises
小菓子

Café
コーヒー

B コース

Amuse-Bouche
食前のお楽しみ

Fruits de mer enveloppés de radis rouge et blanc vinaigrette au champagne
紅白大根で包んだ海の幸 シャンパン風味のヴィネグレット

Consommé aux feuilles d'or rouge et blanc
コンソメスープ 金箔入りルージュエブラン

Poêlée de ormeau à la grenobloise
鮑のポワレグルノーブル風

Granité
お口直しのグラニテ

Filet de boeuf et foie gras sauce aux truffes
牛フィレ肉のステーキ フォアグラ添え トリュフソース

Mousse au fromage blanc et framboise glace à la vanille
フロマージュブランと木苺のムース バニラアイス添え

Mignardises
小菓子

Café
コーヒー

C コース

Cocktail de fruits de mer gelée de crustacés
海の幸のカクテルに甲殻類のジュレ

Soupe du jour
本日のスープ

Filet de beryx et navet braiser sauce beurre cheveux de mer
金目鯛と紅白蕪のプレゼ 青海苔入りバターソース

Granité
お口直しのグラニテ

Filet de boeuf sauce vin rouge et légumes de saison
牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 季節の野菜添え

Blanc-mangé avec sorbet à la fraise
ブランマンジェに苺のシャーベットを添えて

Mignardises
小菓子

Café
コーヒー