

Menu Noël 2018



Amuse bouche アミューズ
Crabe cake, sauce bisque de homard
クラブケーキ
オマール海老のビスクソース

Entrée 1 前菜1
Noix de saint Jacques rôties,
suprêmes et écorces d'orange au four
ホタテのロティ
オレンジのキャラメリゼとそのゼスト

Entrée 2 前菜2
Ballotine de magret de canard au foie gras de canard,
sauce à la noisette et gelée aux fruits rouges
マグレ鴨とフォアグラのバロティーヌ
ヘーゼルナッツのソース 赤いフルーツのジュレ

Poisson お魚料理
Poêlée de légumes verts et poulpe, saumon de norvege mi-cuit,
sauce huile d'olive à la truffe, balsamique et herbes
ノルウェーサーモンのミキュイ
タコと緑野菜のポワレ添え
トリュフ薫るオリーブオイルソース

Viande お肉料理
"wine beef" boeuf de yamanashi, sauce au foie gras de canard
et ses légumes bio (purée de pomme de terre et carottes confites)
山梨県産ワインビーフ フォアグラのソース
有機ジャガイモのピューレ 有機ニンジンのコンフィ

Fromage チーズ
Vacherin Mont-d'Or et sa saladine
+¥800
チーズ "ヴァシュラン・モン・ドール"

Dessert デザート
Bûche de Noël au chocolat noir et au yuzu
チョコレートをまとったブッシュ・ド・ノエル
柚子の香り
¥8800

