

Menu Noël 2020 Take Out 12/23~27



Amuse bouche アミューズ

Pétoncles en gelée de yuzu

ベビーホタテと柚子のジュレ

Entrée 前菜

*Foie gras de canard confit dans sa graisse,
mille-feuille de figue à la cannelle et pomme à la vanille*

鴨脂で低温調理した鴨フォアグラのコンフィ
シナモン風味のイチジクとバニラ風味のリンゴをミルフィーユ仕立てで

Viande お肉料理

Confit de canard et poêlée de girolles à la bordelaise

鴨もも肉のコンフィ
ジロール茸のボルドレーズ

Dessert デザート

*Bûche de Noël au chocolat noir
et à l'orange, coulis de fruits*

チョコレートとオレンジのブッシュ・ド・ノエル

¥5600



Menu Noël 2020 Take Out 12/23~27



Amuse bouche アミューズ
Pétoncles en gelée de yuzu
ベビーホタテと柚子のジュレ

Entrée 前菜
*Salade de queue de homard
aux mille couleurs, vinaigrette à la truffe*
オマール海老と色鮮やかなサラダ
トリュフ香るヴィネグレット

Poisson お魚料理
*Noix de Saint Jacques rôties
et leurs risotto d'épautre crémeux
au velouté de champignons de Paris*
ホタテのロティとスペルト小麦のリゾット
マッシュルームのヴルーテ

Dessert デザート
*Bûche de Noël au chocolat noir
et à l'orange, coulis de fruits*
チョコレートとオレンジのブッシュ・ド・ノエル

¥6500

