

Menu Noël 2020

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

Pour les amoureux

En-K de caviar 15gr pour 2 ¥7000

pour accompagner votre apéritif

ou pour continuer votre soirée

キャビア(15g) ¥7000/2名様

(アペリティブとしてもしくはお持ち帰りをお選び頂けます。)



Entrée 1 前菜1

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

Entrée 2 前菜2

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

Poisson お魚料理

Filet de bar revisité, mi-cuit

et poêlée de à la bordelaise

スズキのミキューイ

ジロール茸のボルドレーズ

Viande お肉料理

Filet de boeuf rôti et poivré, pomme de terre fondante

et son jus aux herbes

牛フィレ肉のロティ ハーブとそのジュ

フォンダン・ポテト添え

***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 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

Café et mignardise

コーヒーとミニャルディース

¥12000

