

MENU ¥2013



AMUSE BOUCHE:

アミューズ

Crème brûlée au foie gras de canard
鴨フォアグラのクレームブリュレ

ENTREE:

前菜

Bouchée à la Reine aux champignons de Paris
ブッシュ・ア・ラ・レーヌ

PLAT:

メインディッシュ

Nage de Poissons au basilic
ナージュ・ド・ポワソン バジル風味

Ou

Ballotine de poulet aux amandes et poires caramélisées
チキンバロティーヌ 洋梨キャラメリゼ添え

DESSERT:

デザート

Saint Honoré
サントノーレ

CAFÉ, THE OU INFUSION:

コーヒー または 紅茶



MENU ¥5000



AMUSE BOUCHE:

アミューズ

Crème brûlée au foie gras de canard
鴨フォアグラのクレームブリュレ

ENTREE:

前菜

Croustillant de chèvre et noix, sauce sucrée au miel
シェーブルチーズとくるみのパートフィロ包み焼き
ハチミツソース

POISSON:

魚料理

Paupiette de cabillaud,
blanc manger de poissons et sauce à la truffe
真鱈のポピエット
魚のブランマンジェ添え トリュフのソース

VIANDE:

肉料理

Demi poussin rôti dans son jus au thym,
purée d'oignons
雛鳥のロースト
タイムとジュのソース

DESSERT:

デザート

Entremet façon pomme d'amour
キャラメリゼしたリンゴのケーキ仕立て

CAFÉ, THE OU INFUSION:

コーヒー または 紅茶