

MENU NOEL 2018

Amuse bouche

Rouleau de courgette grillé
et saumon fumé à l'aneth

スモークサーモンとズッキーニのルーレ ディルの香り



Entrée 1

Feuilleté de fricassée de noix de saint Jacques
aux poireaux, sauce au basilic

ホタテとネギのパイ仕立て“フユイテ”

バジルソース

Entrée 2

Le foie gras de canard: rôti et terrine confite
avec leurs déclinaison de balsamique

鴨フォアグラを2種の調理法で

・鴨フォアグラのロティ ・鴨フォアグラのコンフィ

Poisson

Isaki poêlé, lit de pommes de terre douce,
sauce à la tomate cerise et sa pointe de caviar

イサキのポワレ サツマイモのピューレ

キャビアとチェリートマトのソース

Viande

Filet de veau rôti, jardinière de légumes
et sauce aux cèpes

仔牛のロティ 季節野菜のポワレ セップ茸のソース

Dessert

Bûche de Noël au chocolat noir et au yuzu

チョコレートをもとったブッシュ・ド・ノエル

柚子の香り

Café, thé ou infusion

コーヒー 又は 紅茶

¥6900

