

～記念日プラン～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

HOMARD ET SAINT-JACQUES CUIITS SOUS VIDE

DRESSÉE COMME LE JARDIN PRINTANIER

オマール海老と帆立貝柱のスーヴィッド
山菜と共に春の庭園に見立てて

BALLOTTINE DE LAPIN EN FUMÉ DE SAKURA

FRICASSÉ DE PETITS POIS ET FÈVE

桜の薫香を纏わせたラパンのバロティエヌ
エンドウ豆・そら豆のフランセーズ

SÉBASTE POËLÉ AU KADAIF

RISOTTO AUX CREVETTES SAKURA ET CHORIZO IBÉRICO

ハーブ香るメバルのカダイフ焼き
桜エビとイベリコ・チョリソーのリゾットと共に

RÔTI DE LONGE DE VEAU DE BRETAGNE ET FOIE GRAS

CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE

ブルターニュ産仔牛ロースとフォアグラのロティ
ヴァンジョーヌ香るモリーユ茸のソース

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

FRUITS ROUGES DE MARASCHINO FLAMBÉES

GLACE À LA SAKURA

赤い果実のマラスキーノフランベ
桜香るグラスを添えて

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー