

Dîner

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

HOMARD ET SAINT-JACQUES POCHÉ ET PETIS POIS FRAIS À LA FRANÇAISE,
ÉCUME DE MENTHE ET COMPOTE D'ANANAS
オマール海老・帆立貝柱のポシェと初夏の豆
ミントのエキュームとアナナスのアクセント

ARTICHAUTS ET ASPERGES VERTES À LA BARIGOULE,
HUILE DE MARJOLAINE
アーティチョークとグリーンアスパラガスのバリグール仕立て
マジョラムを香らせて

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF
本日の魚をシェフにお任せで

AGNEAU DE SISTERON RÔTI ET SON RAGOÛT,
AROMATISÉ AU THYM ET AU ROMARIN
シストロン産仔羊をロティとラグー2種の味わいで
タイムとローズマリーの香り

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

MANGUE COINTREAU FLAMBÉE,
GLACE À LA CITRONNELLE
マンゴーのコワントローフランベ
シトロネルのグラス

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー