

Les Saisons

Menu Dégustation ~初夏~

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿~初夏~

雲丹/ヴィオニエ/アネット

HOMARD POCHÉ ET PETIS POIS FRAIS À LA FRANÇAISE,

ÉCUME DE MENTHE ET COMPOTE D'ANANAS

オマール海老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

MATELOTO DE CONGRE ET FOIE GRAS,

CONFITURE DE CERISES ET RISOTTO AU RIZ NOIR

エストラゴン香る穴子とフォアグラのマトロート風

アメリカンチェリーのコンフィチュール

FILET DE BŒUF RÔTI, ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES

SAUCE MADÈRE

じっくり焼き上げた和牛フィレ肉のロティ

初夏の焼き野菜と共に

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