

Dîner

～ *D* メニュー～

17,500 円

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

MIJOTÉ DE POULET, PÉTONCLES ET ASPERGES VERT
大山どり・グリーンアスパラガスの軽い煮込み
サマートリュフを添えて

Poisson du jour à la mode du chef
本日の魚をシェフにお任せで

COCHON GRILLÉ
ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES GRILLÉS DU DÉBUT DE L'ÉTÉ
じっくり焼き上げたガリシア栗豚のグリエ
初夏の焼き野菜の添えて

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