

~Menu Saisons B ~晩秋~

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

CUISSON SOUS VIDE DE HOMARD,
CRÈME DE HOMARD À LA VANILLE ET CONDIMAN DE POMELO

オマール海老のスーヴィッド
ヴァニラ風味のクレームドオマールと水晶文旦のコンディマン

TOURTE DE GIBIER ET FOIE GRAS ET TRUFFE,
SAUCE GEVLZTRAMINER AUX HERBES

ジビエとフォアグラ・トリュフのトゥルト
ゲヴェルトトラミネールとハーブを香らせて

BLANCHIOSTÈGE POCHÉE,
CONSOMMÉ DE BETTERAVE ET BLANCHIOSTÈGE

甘鯛の軽いポシェと柔らかなポロネギ
ビーツと甘鯛のコンソメを注いで

SANGLIER RÔTI ET SON RAGOÛT
ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DE POIRES ET CHÂTAIGNE AU MONT D'OR

広島県備後産イノシシをグリエとバルサミコ煮込み
2種の味わいで
洋梨・栗・モンドールのグラティネを添えて

POMMES DE SAISON FLAMBÉES AU CALVADOS,

GLACE À LA SUREAU NOIR
旬の林檎のカルバドスフランベ
エルダーフラワーのグラスを添えて

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子和コーヒー

¥29,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE

MENU TO FILET MIGNON.

上記メニューよりメインを黒毛和牛のフィレ肉のロティに変更したコース

¥34,500