

~Menu Dégustation ~晩秋~

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿~晩秋~  
帆立貝柱/トピナンプルール

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  
ゲヴェルツ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

FILET DE BŒUF RÔTI,

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES D'AUTOMNE ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

じっくり焼いた和牛フィレ肉のロティ  
晩秋のお野菜とフランス産キノコを添えて

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

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

小菓子とコーヒー

¥40,000