

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE
始まりの一皿

ORMEAU CUIT À LA VAPEUR,
CONSOMMÉ DE FRUITS DE MER PARFUMÉ À LA MENTHE AVEC DES JUNSAI
鮑と帆立貝柱のスープ仕立て
ミントを香らせた海の幸のコンソメにジュンサイを浮かべて

MATELOTO DE CONGRE ET FOIE GRAS PARFUMÉE À L'ESTRAGON,
RISOTTO AUX CERISES MARINÉES ET 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と黒米のリゾット

AINAME RÔTI AU FOUR, À LA PEAU CROUSTILLANTE,
ARTICHAUTS BARIGOULE, PORC CONFIT PARFUMÉ AU THYM CITRON
香ばしく焼いた鮎魚女の天火焼き
レモンタイム風味のガリシア栗豚とアーティチョークのバリグールと共に

AGNEAU DE SISTERON CUISINÉ EN DEUX CUISSONS,
RÔTI PARFUMÉ AU ROMARIN ET RAGOÛT PARFUMÉ À LA CORIANDRE
シストロン産仔羊を2種の調理法で
ローズマリー風味のロティとコリアンダー香るストロガノフ風煮込み

AVANT DESSERT
アヴァンデセール

MELON ET AMANATHU FLAMBÉS AU BRANDY,
GLACE À LA NOIX DE COCO
マスクメロンと甘夏のブランデーフランベ
ココナッツのグラス

MIGNARDISES ET CAFÉ
小菓子とコーヒー