

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

CEVICHE DE HOMARD, NOIX DE SAINT-JACQUES ET MANGUE,
CRÈME DE FENOUIL ET GELÉE DE SAUTERNES

オマール海老・帆立貝柱・マンゴーのセビーチェ

フヌイユのクリームとソーテルヌのジュレ

BALLOTTINE DE CAILLE AU FOIE GRAS,
ACCOMPAGNÉ DE RAISINS SHINE MUSCAT ET DE TRUFFE D'ÉTÉ

フォアグラを鑄込んだうずらのパロティース

シャインマスカットとサマートリュフと共に

BEIGNETS DE CONGRE PARFUMÉS À L'ALGUE,
SAUCE MARSEILLAISE À L'ORANGE

アオサ香る鱧のベニエ

オレンジ風味のソースマルセイエーズ

AGNEAU DE SISTERON CUISINÉ EN DEUX CUISSONS,
RÔTI PARFUMÉ AU ROMARIN ET RAGOÛT PARFUMÉ À LA CORIANDRE

備長炭でじっくり焼き上げた夏鹿ロース

ブルーベリーとグロゼイユのソース・グランヴヌール

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

PÊCHE BLANCHE DE RHUM BLANC FLAMBÉES,
SORBET AU YAOURT

白桃のホワイトラムフランベ

ヨーグルトのソルベ

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー