

～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

FRUITS DE MER MARINÉS AUX AGRUMES,
RATATOUILLE ET ESPUMA DE FENOUIL

海の幸と柑橘のマリネ
ラタトゥイユとフヌイユのエスプーマ

GRILLADE DE COCHON DEMI-SEL ET VELOUTÉ DE MAÏS,
UN ACCENT DE BALSAMIQUE

ハーブ香るガリシア栗豚グリエと玉蜀黍のブルーテ
バルサミコのアクセント

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

FILET DE BŒUF RÔTI

黒毛和牛のフィレ肉のロティ

COMPOTE DE FIGUES AU ROMARIN ET À L'ANIS,
SORBET AUX FIGUES ET AUX FRAMBOISES, ET BLANC-MANGER

ローズマリーとアニス香る無花果のコンポート
無花果と木苺のソルベとブランマンジェ

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー