

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

CONFIT DE FOIE GRAS AU BANYULS,
AVEC COULIS DE CITRON RÔTI ET SALADE DE CHAMPIGNONS

バニユルス風味のフォアグラのコンフィ
焼きレモンのクーリーとシャンピニヨンのサラダ

RAVIOLIS AU HOMARD ET À LA TRUFFE,
AVEC DES ŒUFS BROUILLÉS ET UNE BISQUE PARFUMÉE AU PORTO

オマール海老とトリュフのラヴィオリ仕立て
ウフ・ブルイユとポートワイン香るビスクと共に

POCHÉ DE BLANCHIOSTÈGE ET MOULES DU MONT SAINT-MICHEL,
EN LÉGÈRE MOUCLADE

柔らかな赤甘鯛のポシェとモンサンミッシェルのムール貝
軽いムクラード風に仕上げて

LE CANARD EN DEUX FAÇONS,
ACCOMPAGNÉ D'UN CLAFOUTIS AUX FIGUES

京都七谷鴨を2種の味わいで
無花果のクラフティを添えて

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

LES RAISINS SHINE MUSCAT ET QUEEN ROUGE FLAMBÉS AU COGNAC,
AVEC SON SORBET AU FROMAGE BLANC

シャインマスカットとクインルージュのコニャックフランベ
フロマージュブランのソルベとご一緒に

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー