

Les saisons

Menu Dégustation ~秋~

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿~秋~

戻り鱈ノビーツノヘーゼルナッツ

CONFIT DE FOIE GRAS AU BANYULS

AVEC UN COULIS DE CITRON RÔTI ET UNE 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 BLANCHIOSTÉGE 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

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,

ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, SAUCE CHATEAUBRIAND

備長炭でじっくり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉

秋のキノコを添えて

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

¥40,000

※料金には消費税、サービス料(15%)が含まれております

PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND A 15% SERVICE CHARGE