

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

HOMARD ET ASPERGES BLANCHES MARINÉS,
LÉGÈRE MOUSSELINE DE PETITS POIS À LA MENTHE FRAÎCHE
ET FINE GELÉE DE VIOGNIER

オマール海老・帆立貝柱とホワイトアスパラガス
ミントを香らせたグリーンピースのムーススリーヌとヴィオニエワインのジュレ

PRESSÉ DE FOIE GRAS ET CONGRE EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES,
BIWA CARAMÉLISÉES À LA VERVEINE CITRONNELLE ET TRUFFES D'ÉTÉ

パンドエピスを纏ったフォアグラ・穴子のプレッセ
サマートリュフとレモンバーベナ風味の枇杷のキャラメリゼを添えて

MÉROU ROUGE RÔTI AU FOUR, PEAU CROUSTILLANTE,
ET SES ARTICHAUTS À LA BARIGOULE PARFUMÉS AU THYM

香ばしく焼いたキジハタの天火焼き
タイム香る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サリエット香るドーヴ風赤ワイン煮込み

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

MELON À CHAIR ORANGÉE FLAMBÉ AU SCOTCH WHISKY,
GLACE AU LAIT DE COCO

赤肉メロンのスコッチウイスキーフランベ
ココナッツミルクのグラス

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー