

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

MI-CONFIT DE TRUITE DE BIWA, ONCTUEUX DE RIZ AU LAIT
AU JEUNE GINGEMBRE ET NECTARINE, DANS L'ESPRIT D'UN « COULIBIAC »

ビワマスのみ・コンフィ 新生姜風味のリ・オ・レクリームとネクタリンを添えて
‘クーリビヤック’のイメージで

BALLOTINE DE CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS,
ACCOMPAGNÉE DE MUSCAT SHINE ET TRUFFE D'ÉTÉ

フォアグラを鑄込んだウズラのバロティーヌ
シャインマスカットとサマートリュフと共に

ANGUILLE GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,
FLAN DE MAÏS ET COMPOTÉE D'AUBERGINES AU THYM, SAUCE PAMPLEMOUSSE

備長炭で焼いた鰻の白焼き
玉蜀黍のフランとタイム香る茄子のコンポート ソースパンプルムース

RÔTI DE CHEVREUIL D'ÉTÉ AU GRUÉ DE CACAO,
FIGUES CARAMELISÉES ET SAUCE GRAND VENEUR À LA RHUBARBE

カカオニブを纏わせた夏鹿のロティと無花果のキャラメリゼ
リュバーク風味のソースグランブヌール

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

MANGUE FLAMBÉE AU SAUMUR,
ACCOMPAGNÉE D'UNE GLACE AU CHAÏ

マンゴーのソミュールフランベ
チャイのグラスと共に

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー