

～ 記念日プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

CONFIT DE FOIE GRAS AU NATUREL, GELÉE DE CIDRE AU CARDAMOME, COULIS DE CITRON, SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS ET FINE TUILE AUX ÉPICES

滑らかなフォアグラのコンフィとシードルのジュレ

焼きレモンのクーリーとエピスのチュイル

RAVIOLI HOMARD ET TRUFFE D'AUTOMNE EN SURPRISE,
SAUCE AMÉRICAINE AU CALVADOS ET ÉMULSION DE MARRON BICOLORE

秋トリュフの香りを閉じ込めたオマール海老のラヴィオリ

カルヴァドス風味のアメリケーヌと栗のエマルジョン

SUPRÊME DE AMADAÏ VAPEURÉ ET MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL,
CONSOMMÉ CLAIR DE NAVET D'AUTOMNE PARFUMÉE AU YUZU

しっとりと仕上げた甘鯛のポシェとモンサンミッシェル産ムール貝のヴァプール

柚子香る秋蕪のコンソメを注いで

LE CANARD "NANATANI" DE KYOTO EN DEUX FAÇONS : GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
SAUCE AUX KAKIS "AMPO" / EN CONFIT ET SALADE AUX FIGUES

京都七谷鴨を2種の味わいで

炭火焼・あんぼ柿のソース/コンフィ・無花果とサラダ仕立て

AVANT DESSERT

アヴァンデセール

RAISIN QUEEN ROUGE FLAMBÉ AU COGNAC,
ACCOMPAGNÉ D'UNE GLACE RHUM-RAISIN ET D'UN BABA

クイーンルージュのコニャックフランベ

ラムレーズンのグラスとババを添えて

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー