

Le Menu Carte Blanche

シェフおすすめコース

L'amuse-bouche

本日の最初の一皿

La Saint-Jacques confit à la gelée jambon cru
mousse de légume saison

帆立貝のコンフィ、生ハムの香るジュレ 季節野菜のムース

Le foie gras du jour

フォアグラを使った一皿

Le poisson du jour braisé ragoût fin d'asperges écume au champagne

本日の鮮魚のブレゼ ホワイトアスパラのア・ラ・クレーム
長崎 宅島さんの新玉葱のエマンセ シャンパンの泡と共に

La poitrine de canard laqué "SAKURA" et bubbspitzle à l'alsacienne

滝川産鴨胸肉 桜風味のラッケ 香ばしく焼いた鴨のジュのソース
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》ブベスペッツレ添え

Le pré-dessert

プレデセール

La soufflé chaud au pistache et sorbet au abricot, glace à la vanille

ピスタチオの温かいスフレ アプリコットのソルベ
バニラのアイスクリーム

Les mignardises

小菓子

Le café

カフェ