

Le Menu de Noël

Les légumes de saison à la gelée de champagne,
caviar et espuma de chou-fleur
季節野菜とシャンパンのジュレ
カリフラワーのエスプーマ
キャビアと共に

La salade gourmande aux truffes blanches,
style Auberge de l'Il
白トリュフの美食家風サラダ
スタイル 'オーベルジュ・ド・リル'

Le ragoût de homard Breton sur un risotto aux champignons
ブルターニュ産オマール海老のラゲーと
シャンピニオンのリゾット

Le nodoguro poêlé, étuvé de chou-chinois et de légumes lacines,
sauce au vin jaune
ノドグロのポワレ 白菜と根菜のエチュベ
ソース・ヴァンジョーヌ

Le filet de bœuf Wagyu accompagnés d'aubergine rôtie,
crème d'oursins, wasabi et aux truffes
黒毛和牛フィレ肉と茄子のロティ
生山葵と雲丹クリーム ソース・トリュフ

L'avant-dessert
プレデセール

La dessert de Noël
クリスマスデザート

Le café
カフェ

Les mignardises
小菓子

30,000

(別途 消費税 10% サービス料 15%)