

# 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%)