

MENU

Amuse-bouche
季節の一口前菜

— Spécialité Hiramatsu —

Foie gras de canard au chou, jus à la truffe
鴨フォアグラのキャベツ包み トリュフ風味のソース

Homard rôtie,
Accent croustillant de fromage, légumes de saison Artichaut a la barigoule
活オマール海老のロースト
ヨーロッパ産アーティチョークを使ったバリグールのスープ仕立て
季節野菜とフロマージュのクルスティアンを添えて

Filet de Bœuf fumée-grille sauce vin rouge au poivre noir
bayaldi et aubergine de confit,
瞬間燻製をかけた牛フィレのグリエ 黒胡椒風味の赤ワインソース
長ナスのコンフィをバイヤルディに見立てて

— specialité Hiramatsu —

Compote de pêche blanche, granité au marasquin
— レストラン ひらまつの特製デザート —
白桃のコンポート マラスキーノ風味のグラニテと共に

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

18000