

Menu

Amuse-bouche

Blanc-manger de fromage burrata et carotte aux oursins,
parfumée à la verveine tuile aux cacao
雲丹を乗せたイタリア産ブッラータチーズと人参のブランマンジェ
ヴェルヴェンヌのエミュルション ほろ苦いカカオの食感

Quenelle de volaille en pot-au-feu, purée de truffe noire, légumes d'hiver
薩摩軍鶏のクネル ポトフ仕立て
黒トリュフのピューレ 冬の野菜と共に

Paupiette de cabillaud, beurre blanc, accents de poutargue
白菜で包んだ真鱈のポーピエット ブールブランソース
唐津産カラスミのアクセント

“Tarte” de chevreuil meunière et de pomme caramélisée,
sauce Grand-Veneur, purée de céleri-rave
阿久根産鹿ロースのムニエルと紅玉のキャラメリゼをタルトに見立てて
ソース グラン・ヴヌール 根セロリのピューレ

Avant-dessert

プレ デザート

Fraises revêtues de chocolat blanc, jardinière de fruits de Kyushu
ホワイトチョコレートを纏った「あまおう」と
九州産の果実のジャルディニエール

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

7,500

Taxe et service compris
消費税込み・サービス料込み