

Menu

Amuse-bouche

Crème vichyssoise glacée, gelée de consommé aux xérès, beignet aux crevettes

ポロ葱とジャガイモのヴィシソワーズ
シェリー風味のコンソメのジュレと海老のベニエ

Rouleau de bonite pané, sauce pistou,
tomate fondue, émulsion d'huile d'olive

阿久根産鰹のパネ バジル香るソースピストゥー
トマトフォンデュとオリーブオイルのエミュルション

Quenelle de poisson pochée, encornet sauté,
mille-feuille de courgette, sauce bisque de homard, accents de meringue

クネルドポワソンのポッシェと剣先烏賊のソテー
ズッキーニのミルフォイユ仕立て ビスクソース
メレンゲのアクセント

Poitrine de canard rôtie, croustillant de pomme de terre,
sauce violette, sauce aux figues, fritto de piment

鴨胸肉のロースト ジャガ芋のクルスティアン
柑橘香る赤ワイン風味のベアルネーズと福岡県産無花果
“とよみつひめ”のソース 博多甘長唐辛子のフリット

Avant-dessert

プレ デザート

Tarte à la crème de sablés speculoos, raisins et crème glacée à la cannelle

エビス香るスペキュロスのタルト仕立て
軽く火を入れたピオーネとシナモンのアイスクリームを添えて

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