

MENU SPÉCIAL

【プティサレ】

Maquereau légèrement fumé, fromage frais
financier au miso et à l'anis

軽く燻製をかけた豊後鯖とフロマージュフレ
糸島産田舎味噌とアニスのフィナンシェ

【アミューズ】

Soupe à la patate douce, mousse au fromage Jinze de Daiwa Farm

五島木場農園安納芋の温かいスープ
ダイワファーム”ジンゼ”風味のムース

【前菜】

Crevettes saimaki-ebi à l'étuvée, daurade marinée,
parfum de yuzu, crème de fenouil, jus aux palourdes hamaguri

糸島産才巻海老のエチュベと真鯛のマリネ 柚子の香り
フェンネルのクリーム 八代日本蛤とそのジュ

【魚料理】

Turbot en croûte d'amandes, écume de crustacés,
tomates fruit et chou noir

アーモンドのクルートを纏った平目のロースト 甲殻のエキューム
フルーツトマトと黒きゃべつを添えて

【肉料理】

Chevreuil meunière, sauce Grand-Veneur, pomme rôtie, bardane glacée, purée de
céleri-rave

本州鹿ロース肉のムニエル ソースグランヴヌール
紅玉のローストと深牛蒡のグラッセ 根セロリの爽やかなピューレ

【デザート】

Déclinaison d'agrumes de Kyushu et de chocolat Valrhona

九州産柑橘とヴァローナショコラのデグリネゾン

Café & Mignardise

コーヒー & 小菓子

※コース内容は、仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。