

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

Tartare de homard et mousse de crème épicée,

crème au poivron rouge, vacherin au gingembre
オマール海老のタルタルとクレームエペスのムース
赤ピーマンのクリーム 生姜風味のバシュラン

Filet de poisson du jour au four,écrin de ratatouille, mousseline d'agrumes

産地直送鮮魚をオーブンでゆっくり火を入れて
旬の夏野菜のラタトゥイユをエクランに見立てて 柑橘のムースリーヌ

Culotte de bœuf rôti, légumes de saison, sauce vin rouge au poivre noir

ゆっくりと火を入れた黒毛和牛のロースト 季節野菜添え
黒胡椒風味の赤ワインソース

Pré dessert

プレ デザート

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

エピ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

12,000