

MENU BOURGEOIS

【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】

Pavé de saumon, sauce champagne au poivre rose, poireaux à la crème, caviar

玄海サーモンのパヴェ ピンクペッパー風味のソースシャンパーニュ

ポロ葱のア・ラ・クレーム キャビア添え

【魚料理】

Daurade amadai poêlée, sauce au vin jaune, épinards et morilles à l'étuvée

甘鯛のポワレ ソースヴァンジョーヌ 法蓮草とモリユ茸のエチューベ

【肉料理】

Chevreuril 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

林檎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

【お口直し】

Compote de pommes rouges, crème épicée

紅玉の瞬間コンポート

数種のスパイスのクレム

【デザート】

Fraises macérées, glace à la pistache

大石農園あまおうのマセレ ピスタチオのアイスクリーム

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。