

MENU PAUL BOCUSE

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Entrée

シェフおすすめの前菜

Soupe aux truffes V.G.E. (plat créé pour l'Élysée en 1975)

1975年にエリゼ宮にてV.G.E.に捧げたトリュフのスープ

Poisson en écailles de pomme de terre croustillantes

季節のお魚のポワレ ジャガイモのクリスティヤン

Filet de bœuf Rossini, jardinière de légumes, sauce Périgueux

牛フィレ肉のロッシーニ 色とりどりの季節野菜添え
トリュフの香るペリゴール風ソース

Avant dessert

アヴァン・デセール

Mont-Blanc, glace aux marrons

モンブラン マロンのアイスクリーム スコッチの香り

Café

コーヒー

Mignardises

小菓子