

MENU GOURMAND

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Appetizer

Terrine de foie gras, fruits secs, réduction de porto et de vinaigre balsamique

フォアグラのテリーヌとドライフルーツのプレッセ ポルト酒とバルサミコのエッセンス

Foie gras terrine with dried fruit and a port wine and balsamic vinegar reduction

Calamar poêlé au risotto, sauce marseillaise

シロイカのポワレ リゾット詰め ソース・マルセイエーズ

Pan-fried squid with risotto and Marseilles sauce

Filet de daurade amadai poêlé, sauce vin jaune

甘鯛のポワレ ソース・ヴァンジョンヌ

Pan-fried fillet of amadai snapper with vin jaune sauce

Perdrix rôtie, sauces suprême et Périgueux

山鶉のロースト ソース・シュブレードとトリュフのアクセント

Roast partridge with suprême and Périgueux sauces

OU 又は *or*

Filet de bœuf sauté, “Maison Paul Bocuse”

牛フィレ肉のソテー “メゾン・ポール・ボキューズ” 風

Sautéed fillet of beef, Maison Paul Bocuse-style

Avant-dessert

アヴァン・デセール

Pre-dessert

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

Mont-Blanc with chestnut ice cream

Café, Mignardises

コーヒー、小菓子

Coffee, Mignardises