

MENU PAUL BOCUSE

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Appetizer

Entrée

シェフおすすめの前菜

Starter

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

V.G.E. truffle soup (a dish created for the President of France in 1975)

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

Fish of the day in crispy potato scales

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

Roast beef and sautéed foie gras, Rossini-style, with braised vegetables and Périgueux sauce

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