

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'Elysée 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)

Rouget en écailles de pomme de terre croustillantes

イトヨリのポワレ ジャガイモのクリスティヤン ウロコ仕立て

Pan-fried itoyori threadfin bream 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

Parfait au chocolat et à l'orange, salade d'orange

チョコレートのパルフェ オレンジのサラダ仕立て

Chocolate and orange parfait with orange salad

Café, Mignardises

コーヒー、小菓子

Coffee, Mignardises