

# MENU BOURGEOIS

## 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*

## Filet de lotte rôti en croûte de pancetta et d'oignon, jus champenois

鮫鰾ロースト パンチェッタとオニオンのクルート シャンパーニュ風ジューソース  
*Roast fillet of monkfish with a pancetta and onion crust and champagne jus*

## Filet de chevreuil rôti, sauce chartreuse

蝦夷鹿フィレ肉のロースト ソース・シャルトリューズ  
*Roast fillet of venison with Chartreuse sauce*

## Avant-dessert

アヴァン・デセール

*Pre-dessert*

## Tarte fine aux poires, crème glacée au caramel salé

洋梨のタルティーヌ キャラメルサレのアイスクリーム  
*Delicate pear tart with salted caramel ice cream*

## Café

コーヒー

*Coffee*

## Mignardises

小菓子

*Mignardises*