# SENS & DECOUVERTES

*Amuse bouche.*
季節を楽しむ一口アミューズ

*Le carpaccio de daurade mariné au citron vert et condiments,*
*mousseux glacé de tomate, tuile au vinaigre.*
香川県産青レモンの香る真鯛のカルパッチョ　冷たいトマトムース
千葉県産生落花生と福井県産甘エビのマリネ
小豆島産高尾農園生絞りオリーブオイルのパウダーを共に

*La ravioli de petits légumes au basilic, crème de panais ,*
*brochette de homard grillé, jus de bisque en émulsion.*
オマール海老のブロシェット　バジルの香る香味野菜のラヴィオリ　海苔のチュイル
パースニップのクリーム　ビスクソースのエムルッション

*Le rouleau de congre de Hamo au foie gras, moule,*
*risotte de blé   au vin rouge, sauce beurre blanc au citronnelle et gingembre.*
香川県小豆島産島鱧とフォワグラのファルシ　モンサンミッシェル産ムール貝
赤ワインで炊き上げた裸麦のリゾット　レモングラスと生姜風味のブールブラン

*La filet de caille rôtie en crumble noisette, sa cuisse en ballottine,*
*purée de butternuts, ragoût de lentille et champignon, jus de caille aux cêpes.*
愛知県産山吹ウズラ　フィレ肉のローストとモモ肉のバロティーヌ
バターナッツ南瓜のピュレ　福岡県産王リンギとレンズ豆のラグー　セップ茸のジュー

*ou* 或いは

*La pièce de boeuf poêlée en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève*
*de cardamome,croquette de pomme de terre truffé , jus de viande aux foie gras.*
黒トリュフの衣を纏った香川県産オリーブ牛のポワレ　カルダモン風味の人参のピュレ
ジャガイモと黒トリュフのクロケット　ポルト酒とフォワグラのソース
【+￥2,000】

*Le granité aux raisins, crumble au noisette, gelée de raisin, fondant de lait de coco*
福井県産旬の葡萄とグラニテ　ヘーゼルナッツのクランブル
滑らかなココナッツのパンナコッタ

*La poire pochées au chocolat, biscuit aux amandes,*
*mousse au caramel, glace chocolat et "Butterscotch Caramel"*
洋梨とショコラの真空コンポートとレモンの香るアーモンドのビスキュイ
キャラメルのムース　ミルクチョコレートとバタースコッチキャラメルのアイスクリーム

*Café et Mignardise.*
コーヒー＆ミニャルディーズ

¥13,000
*Taxe et service (13%) non compris*
*Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table.*
別途消費税　サービス料・13%
【テーブル毎に同じメニューのご注文をお願いしております】