

MENU DÉGUSTATION

¥ 19,000

LA COURGE "BUTTERNUT"

en soupe onctueuse sur une royale de roquefort « Papillon »
バターナッツカボチャのスープをロックフォールチーズのロワイヤルに注いで

～

LE CRABE

en effiloché, délicate crème de chou-fleur agrémenté de caviar impérial de Sologne sur une fine tarte
ズワイ蟹となめらかなカリフラワークリームのタルト仕立て フランス ソローニュ産キャビアをあしらって

～

LE CÈPE

en fricassée avec sa crème légère accompagné d'un œuf poché et jambon Ibérique
薫り高いセップ茸のフリカッセと半熟卵 イベリコ生ハムを添えて

～

LE HIRAMÉ

à la plancha servi avec une étuvée d'endive aux moules de baie de Mont Saint-Michel
平目のプランシャ焼き モン・サン・ミシェル産ムール貝とアンディーブのエテュベと共に

～

LA CAILLE DE "TOYOHASHI"

rôtie aux raisins à la façon du vigneron
三河山吹うずらの葡萄添え ヴィニュロン風

LA FIGUE

avec un granité au vin rouge et gelée de fleur de sureau
イチジクのコンポートと赤ワインのグラニテ 爽やかなエルダーフラワーのジュレを合わせて

～

LA POMME

caramélisée à la vanille de Tahiti comme un champignon de bois
リンゴのキャラメリゼ タヒチ産バニラのグラスと合わせ 森のキノコに見立てて

～

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニアルディース

10% de service non compris

上記税込み金額に 10%のサービス料を別途加算させていただきます。