

Menu

“ベルーガ”キャビア
Caviar Beluga

オマール海老と夏トリュフのサラダ仕立て
Lobster and Summer Truffle Salad

コンソメジュレの“パリ・ソワール”
Consommé Jelly “Paris-Soir”

プロヴァンス風グルヌイユ
Provençal-Style Grenouille

舌平目の蒸し焼き シャンパーニュソース
Gently Steamed Sole with Champagne Sauce

カンパリとグリोटットのグラニテ
Campari and Griotte Cherry Granité

仔鳩とフォワグラのチリメンキャベツ包み
ヴァドーヴァン風味のジュ
Pigeon and Foie Gras Wrapped in Savoy Cabbage
Jus Infused with Vadouvan

シェーブルチーズ
Goat Cheese Mousse

向日葵のプラリネと国産レモンのタルト
Sunflower Praline and Lemon Tarte

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Confectionery and Coffee or Tea