

Menu de Noël A

Les crevettes ama-ebi et crabe des neiges marinés,
mousse de fenouil, céleri-rave, gelée de crustacés, accents de caviar
*Marinated ama-ebi prawns and snow crab with fennel mousse,
celeriac, crustacean jelly and caviar accents*
甘海老とズワイガニのマリネ フヌイユのムースとセロリラブ
甲殻類のジュレ キャビアのアクセント

Le filet de turbot de ligne bonne femme, épinards frisés et purée de tomate
Filet of line-caught turbot bonne femme with curly-leaf spinach and tomato purée
天然平目と縮みほうれん草のボンファム風 トマトのピューレ添え

Le canard de Tsukuba rôti, sa cuisse, champignons,
chou farci aux haricots blancs, purée de pomme et de betterave, sauce rouennaise
*Roast Tsukuba duck with duck thigh, mushrooms, cabbage stuffed with white kidney
beans, apple and beetroot purée and Rouennaise sauce*
つくば鴨のロティ 腿肉 茸 白いんげん豆のシューファルシ
林檎とビーツのピューレ ソース・ルアネーズ

Le glace aux noisettes et au chocolat au lait, façon sapin de Noël, compote de kumquats
Hazelnut and milk chocolate ice cream Christmas tree with kumquat compote
ツリーに見立てたノワゼットとショコラ・オ・レのアイス
金柑のコンポートを添えて

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Menu de Noël B

Les crevettes ama-ebi et crabe des neiges marinés,
mousse de fenouil, céleri-rave, gelée de crustacés, accents de caviar
*Marinated ama-ebi prawns and snow crab with fennel mousse,
celeriac, crustacean jelly and caviar accents*
甘海老とズワイガニのマリネ フヌイユのムースとセロリラブ
甲殻類のジュレ キャビアのアクセント

La laitance de cabillaud en viennoise aux herbes,
beignet de colocase ebi-imo, consommé de champignons
*Cod soft roe and herb Viennoise with ebi-imo eddo fritter
and mushroom consommé*
白子とハーブのヴィエノワーズ 海老芋のフリット
茸香るコンソメ仕立て

Le filet de turbot de ligne bonne femme, épinards frisés et purée de tomate
Fillet of line-caught turbot bonne femme with curly-leaf spinach and tomato purée
天然平目と縮みほうれん草のボンファミ風 トマトのピューレ添え

Le canard de Tsukuba rôti, sa cuisse, champignons,
chou farci aux haricots blancs, purée de pomme et de betterave, sauce rouennaise
*Roast Tsukuba duck with duck thigh, mushrooms, cabbage stuffed with white kidney
beans, apple and beetroot purée and Rouennaise sauce*
つくば鴨のロティ 腿肉 茸 白いんげん豆のシューファルシ
林檎とビーツのピューレ ソース・ルアネーズ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le glace aux noisettes et au chocolat au lait, façon sapin de Noël, compote de kumquats
Hazelnut and milk chocolate ice cream Christmas tree with kumquat compote
ツリーに見立てたノワゼットとショコラ・オ・レのアイス
金柑のコンポートを添えて

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Menu de Noël C

Le tartare de sérieole kanburi sauvage et de kaki, navets, caviar osciètre
Wild kanburi amberjack and persimmon tartare with turnips and Ossetra caviar

天然氷見の寒ブリとあんぽ柿のタルタル仕立て
蕪のデグリネゾン キャビアオシェトラ添え

La ballotine de homard bleu poêlé et de volaille Shamo de Kawamata,
sauce civet liée aux abats, lentilles, chou frisé, purée de panais
*Blue lobster and Kawamata Shamo chicken ballotine, civet sauce thickened with giblets,
served with lentils, Savoy cabbage and parsnip purée*

オマールブルーのソテーと川俣シャモのバロティース
アバでリエしたソース・シヴェ
レンズ豆と縮緬キャベツ 白人参のピューレ

La daurade amadai en ses écailles, champignons et épinards poêlés,
calisson de pomme de terre, crème de champignons au vin jaune
*Amadai snapper baked in its scales, with pan-fried mushrooms and spinach, potato
calisson, mushroom and vin jaune cream sauce*

甘鯛の鱗焼き フランス産茸のソテーと縮みほうれん草
ジャガイモのカリソン
ヴァンジョーヌ香るクレーム・ド・シャンピニオン

Le filet de bœuf Kuroge-Wagyu et foie gras en croûte,
façon Auberge de l'Il, pot-au-feu de légumes de saison, sauce Périgieux
*Kuroge Wagyu beef fillet and foie gras turnover, Auberge de l'Il-style,
with a pot-au-feu of seasonal vegetables and Périgieux sauce*
黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み オーベルジュ・ド・リル風
ソース・ペリグーと季節野菜のポトフ添え

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le mille-feuille de pomme Kogyoku et de mousse de fromage frais de Bretagne
Mille-feuille of Breton cream cheese mousse and Kogyoku apple

ブルターニュ産クリームチーズムースと紅玉のコンポート
ミルフィーユ仕立て

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Menu de Noël D

Le tartare de sérieole kanburi sauvage et de kaki, navets, caviar osciètre
Wild kanburi amberjack and persimmon tartare with turnips and Ossetra caviar

天然氷見の寒ブリとあんぽ柿のタルタル仕立て
蕪のデグリネゾン キャビアオシェトラ添え

Les ragout d'ormeaux Ezo et de palourdes hokkigai,
sauce au crémant d'Alsace, espuma de chou-fleur
*Ezo ormer and hokkigai clam ragout with
crémant d'Alsace sauce and cauliflower espuma*

蝦夷鮑と北寄貝のラグー

ソース・クレマン・ダルザスとカリフラワーのエスプーマ

La ballotine de homard bleu poêlé et de volaille Shamo de Kawamata,
sauce civet liée aux abats, lentilles, chou frisé, purée de panais
*Blue lobster and Kawamata Shamo chicken ballotine, civet sauce thickened with giblets,
served with lentils, Savoy cabbage and parsnip purée*

オマールブルーのソテーと川俣シャモのバロティース

アバでリエしたソース・シヴェ

レンズ豆と縮緬キャベツ 白人参のピューレ

La daurade amadai en ses écailles, champignons et épinards poêlés,
calisson de pomme de terre, crème de champignons au vin jaune, parfum de truffe blanche
*Amadai snapper baked in its scales, with pan-fried mushrooms and spinach, potato
calisson, mushroom and vin jaune cream sauce, and a hint of white truffle*

甘鯛の鱗焼き フランス産茸のソテーと縮みほうれん草

ジャガイモのカリソン

ヴァンジョージュ香るクレーム・ド・シャンピニオン 白トリュフの香り

Le filet de bœuf Kuroge-Wagyu et foie gras en croûte,
façon Auberge de l'Il, pot-au-feu de légumes de saison, sauce Périgueux
*Kuroge Wagyu beef fillet and foie gras turnover, Auberge de l'Il-style,
with a pot-au-feu of seasonal vegetables and Périgueux sauce*

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み オーベルジュ・ド・リル風

ソース・ペリグーと季節野菜のポトフ添え

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le mille-feuille de pomme Kogyoku et de mousse de fromage frais de Bretagne
Mille-feuille of Breton cream cheese mousse and Kogyoku apple

ブルターニュ産クリームチーズムースと紅玉のコンポート

ミルフィーユ仕立て

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子