

# Menu de Noël

La mousse de canard, sa cuisse confite,  
poireau, betteraves et pommes, gelée de consommé  
*Duck mousse with confit duck thigh, leek, beetroot, apples  
and consommé jelly*

青森県産津軽鴨のムース 腿肉のコンフィ  
下仁田ネギ 林檎とビーツ コンソメのジュレ

Le risotto aux crevettes botan-ebi,  
purée de chou-fleur fumé, sauce aux crustacés  
*Botan-ebi prawn risotto with smoked cauliflower purée  
and crustacean sauce*

北海道産牡丹海老のリゾット 燻製カリフラワーのピューレ  
ソース・クリュスタッセ

La paupiette de turbot et de boutargue maison  
enveloppées de chou chinois, sauce Albert, accents de shungiku  
*Paupiette of turbot and home-made bottarga in Chinese leaf,  
with Albert sauce and shungiku accents*

白菜を纏った天然平目と自家製唐墨のポーピエット  
ソース・アルベール 春菊のアクセント

Le veau de meunière, son jus,  
chou frisé farci au ris de veau et aux champignons, émulsion de truffe noire  
*Veal meunière with jus, Savoy cabbage stuffed with veal sweetbreads and mushrooms,  
and black truffle emulsion*

イタリア産仔牛のムニエル  
縮緬キャベツで包んだリ・ド・ヴォと茸のファルシー  
そのジュのソースと黒トリュフのエミュルジョン

L'avant-dessert  
*Pre-dessert*  
プレデセール

Le vacherin aux fraises et sa gelée de champagne en couronne de Noël  
*Christmas crown of strawberry vacherin with champagne jelly*  
苺のヴァシュランとシャンパンジュレ クリスマスリース仕立て

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