

Menu de Noël

Le homard breton et caviar osciètre,
fenouil, tomates, noisettes, gelée de crustacés
*Breton lobster with Ossetra caviar, fennel, tomatoes,
hazelnuts and crustacean jelly*

ブルターニュ産オマール海老とオシエトラキャビア
フヌイユ トマト ヘーゼルナッツ クリュスタッセのジュレ

Les de ris de veau et topinambours à la viennoise,
ravioli aux palourdes hamaguri et au poireau, sauce vin jaune
*Veal sweetbread and Jerusalem artichoke Viennoise, with
hamaguri clam and leek ravioli, and vin jaune sauce*

イタリア産リ・ド・ヴォと菊芋のヴィエノワーズ
蛤とポワローのラビオリ ソース・ヴァンジョンヌ

Le civet d'ormeaux aux épinards frisés, daikon braisé et pommes soufflées
Jugged ormers with curly spinach, braised daikon and pommes soufflées
蝦夷鮑とちぢみほうれん草のシヴェ 大根のブレゼとポムスフレを添えて

La daurade amadai en ses écailles, croustillant de colocases ebi-imo,
champignons français sautés, truffes blanches d'Alba
*Amadai tilefish in its scales, with crispy ebi-imo eddoes,
sautéed French mushrooms, and Alba white truffles*

甘鯛の鱗焼き 海老芋のクリスティアンとフランス産茸のソテー
アルバ産白トリュフの香り

Le Wellington de filet de bœuf Kuroge-Wagyu, façon Auberge de l'Ill,
rémoulade de légumes à la truffe noire, sauce Périgieux,
*Filet of Kuroge Wagyu beef Wellington, Auberge de l'Ill-style,
with vegetable and black truffle remoulade and Périgieux sauce*

黒毛和牛フィレ肉のウエリントン オーベルジュ・ド・リル風
黒トリュフと野菜のレムラード ソース ペリゲー

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le dôme de Noël au chocolat blanc,
aux mangues et aux abricots, et sa sauce chaude aux kumquats
*White chocolate Christmas dome with mango, apricots
and kumquat sauce*

マンゴーと杏子 ショコラブランのドーム クリスマス仕立て
温かい金柑のソース

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