

Menu

Amuse bouch アミューズ

Flan de cèpes des sous bois au beurre de basilic
木々の下で採れたセップ茸のフラン バジル入りバター

Crème de choux fleur à l'effeuillé de Saint-Jacques
スライスした帆立貝を散りばめたカリフラワークリーム

Feuilleté de crevettes roses au coulis de homard
釜茹で海老のパイ オマール海老のなめらかなソース

Sorbet au Nihon Shiu
日本酒のシャーベット

Tournedos de bœuf poêlé et foie gras de canard sauce madère

Garniture de légumes de saison
牛フィレ芯肉のポワレと鴨のフォアグラ マデラソース

Quelques feuilles de salade et un peu de fromage
小さなグリーンサラダと少しのチーズ

Soufflé chaud au chocolat et praliné, glace vanille
プラリネ入りチョコレートの温かいスフレ バニラアイス

Café ou thé
コーヒー又は紅茶

Friandises

小菓子

Pain baguette fabriqué maison

ホテル特製パン

Chef Daniel Paquet

PREMIER

Cuisine Française

フランス料理 プルミエ