

プレミアムコース

Menu Première

Amuse-bouche
はじまりの小さな一皿

Calmar Marinée et Salade au Balsamico
烏賊のマリネと春野菜のバルサミコ風味

Sauter de Foie Gras Printanière
フォアグラと筍のソテー 五穀米のリゾットと共に

Crème de Chou-fleur avec Clovisse
カリフラワーのヴルーテ、アサリのスープ仕立て

Oreille de mer avec Flan au Asperge
アワビのロースト アスパラのフランを添えて

Filet de Bœuf Japonaise Sauce Vin Rouge
国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

Dessert du Jour
本日のお楽しみデザート

Café Organique
オーガニックコーヒー

Petits fours
プティフル