

MENU DE NOËL
CHRISTMAS MENU

**Médallions de homard en salade de betterave et salsifis, cannelloni des pinces
et sauce aux grains de grenade**

オマール海老 ビーツ サルシフィのサラダ パンスのカネロニとザクロのソース
Lobster medallions with beets and salsify composition, cannelloni of the claws and pomegranate dressing

**Noix d'ormeau rôtie au beurre noisette, oignon confit à la muscade
et sabayon au vinaigre balsamique, bâtonnets de gruyère**

焦がしバターでソテーしたアワビにバルサミコ風味のサバイヨン グリュイエールチーズと共に
Butter seared abalone with nutmeg flavored caramelized onion, balsamic vinegar sabayon and Gruyere sticks

Gnocchi de pomme de terre à la truffe noire, nage de champignons sauvages et foie gras poêlé

黒トリュフ入りポテトのニョッキ フォワグラのポワレと野生の茸のナージュ
Potato gnocchi with wild mushrooms and foie gras ragout, black truffle shavings

**Canon de sole en viennoise de câpres et écorce de citron,
purée de chou fleur au caviar osciètre**

舌ヒラメのグラチネ レモンの香り カリフラワーのピューレとオセトラキャビア
Lemon and caper scented steamed sole with cauliflower purée and caviar, water cress leaves

**Filet de bœuf de Tochigi grillé, gâteau de carotte de Kyoto et condiment persil plat,
sauce au vin rouge et poivre**

栃木県産牛フィレのグリユ 京人参のガトーと赤ワインソース
Grilled Tochigi beef filet with carrot cake, parsley condiment and peppered red wine sauce

Bûche chocolat mandarine, glace caramel épicée

マンダリンオレンジとチョコレートのビュッシュ エピスの香るカラメルアイスクリームと共に
Chocolate and tangerine buche with lightly spiced caramel ice cream

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー
プティフール

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

26,000