



Menu du soir
de la
Saint-Valentin
mercredi 1er - mardi 14
Février 2012

Amuse-bouche
食前に小さなお楽しみを一品

Coquille Saint-Jacques en robe de vert et sa sauce au safran
緑のローブを纏った帆立貝柱のポッシェ
サフランソースとイベリコ豚チョリソ

Foie gras de canard poêlé aux fraises
フランス産 鴨フォアグラのポワレ
国産苺と金柑のコンポート
バルサミコのアクセント

Poisson blanc poêlé aux "Nanohana" sauce à la moutarde
本日の白身魚 粒マスタードソース
菜の花の彩りを添えて

Filet de veau poêlé aux morilles accompagne de ris de veau pané
寄り添う二人に…
仔牛フィレ肉とリド ヴォーのアンサンブル
モリーユ茸を加えたソースマデール

Fondant chocolat aux noisettes servi avec glace à la pistache
フォンダンショコラ ピスタチオのアイスクリーム

Café et Mignardises
カフェ ミニャルディーズ