

# Dîner "Noël"

## Amuse-bar

若鶏のロティ 若鶏のジュとアカシアの蜂蜜、ムータルド・パンデビスのソース

## Amuse-bouche

旬の魚介類と3種大根のサラダラヴィオリ  
すわい蟹とセロリラヴ、烏賊とライム、サーモンと香味野菜

## Saint-jacques poêlée mi-cuite, aux terrine de grillé de poireau "Marbrée"

purée de chou-fleur, crû, vinaigrette de jus de st-jacques au oranges  
焼き葱のマルブレと帆立貝柱のミ・キュイ 晩白柚の香り  
カリフラワーのピュレとクリュ 帆立のジュと柑橘のヴィネグレット

## Escalope de foie gras de canard poêlée aux caraméliser de pommes

émulsion de pommes et betterave, purée de pain d'épices  
フォアグラ・カナールのソテー 福島産リンゴ「サンふじ」のキャラメリゼ パルサミコ風味  
リンゴとピーツのエミュルション パンデビスのピュレ

## Dos de loup de mer poêlée,

puree de fave, émulsion de vermouth au fumé  
香ばしく焼いた活鱈のポワレ フェーヴのピュレと青豆達  
桜チップの薫香漂うフレンチヴェルモットの泡

## Suprême de canard rôti et son jus au poivre du Népal

sauté de poire, petit légume racine  
シャラン産鴨のロティ 西洋梨ル・レクチェのソテーと根菜のコンフィ  
ネパール黒胡椒風味の鴨のジュ

## Dessert de Noël

超バニラのグラスと莓のギモーヴ仕立て  
バニユルスのロート・グリユツェとフリユイ・ルージュのエスプーマ

Pain

パン

Café

コーヒー

