

~MENU~

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

Le Caviar Impérial *en fine gelée coraillée servi en surprise*
キャビア アンペリアル ロブションスタイル

Le Jambon “Iberique”

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

Le Saumon *fumé en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

La Crevette Kuruma *cuit au court bouillon en salade façon Boléro*
車エビのサラダ ボレロ仕立て

L’Anguille *en mille-feuille caramélisée au foie gras*

ウナギとスモークしたフォアグラのミルフィーユ仕立て

La Noix de Saint-Jacques *poêlée, velouté soyeux de coriandre et farfalle*
帆立貝とコリアンダーのクーリ

Le Haricot Vert *en salade Niçoise au condiment à l’anchois*

インゲン ニース風サラダ マグロ中トロのコンフィと共に

Le Porc Fermier, *une recette traditionnelle de rillettes*

豚肉のリエットにメルバトーストを添えて

LA SALADE

サラダ

Le Homard Bleu *en “méli-mélo” d’avocats et mangues aux jeunes pousses de basilic*
オマールブルー アボカドとマンゴーと共にバジルの香りで

LA SOUPE

魚料理

La Bouillabaisse *de petits poissons de roche relevée d’une rouille aux saveurs méridionales*
新鮮な海の幸の現代的ブイヤベース

Ou

又は

LE PLAT HOMMAGE

肉料理

La Poitrine de Veau *mijoté façon “Lucien Vannier”*
仔牛のミジョテ ルシアン ヴァニエ風

LES MIGNARDISES

ミニャルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子