

Dîner Gourmand

～ぐるなびとお届けするフレンチディナー～

お食事の前のおつまみ
Mise en bouche

木の子のお茶とフォアグラマカロン
Thé au champignons et macaron au foie gras

鰹
Bonite "Katsuo"

森の木の子のムースリースとぼたん海老
Mousseline des champignons des bois et "Botan-ebi"

カマスの瞬間燻製と冷やしなすロックフォールクリーム
"Kamasu" fumé avec aubergine braisée refroidie à la crème de roquefort

モンサンミッシェルのムール貝
Moules du Mont-Saint-Michel

ビュルゴー家の鴨のローストと木の子
Canard « Burgaud » rôti aux champignons

いちぢくのコンポートとテタンジェのグラニテ
Compotée de figues au granité de champagne

コーヒー
Café

*シャンパン テタンジェ Taittinger

*白ワイン 2015 Bourgogne Chardonnay / Chantrelèves

*赤ワイン 2016 Bourgogne Haute côte de Nuits, Auvallon / Michel Gros