

Menu Spécialité

Le St-Jaques

帆立とフランス産キノコ<セップ・ジロール・シャントレル>のムースリーヌ

Le Foie Gras

フォワグラの燻製と名古屋コーチンの黒米ルーロー 卵黄のコンフィ 冷製親子丼の様に、、、

Le SUPPON

滋味深いスッポンのコンソメと仔兎のラビオリ<十五夜のイメージで>

La Langouste

ハーブ香る活伊勢海老のオープン焼きとシトロンコンフィのアクセント

Les Viandes

*ご予約の際、どちらかをお選びくださいませ
調理法の都合上、同テーブル同メニューにてお願い致します

豊橋産 あいち鴨のロティ 大府産りんご梨のクーリー 知多半島ワインのソース

国産牛フィレ肉のポワレ 秋野菜と共に、、、(+¥1,300)

La Figue

モーツァルトを聞いて育った佐渡島産黒いちじくを佐渡地酒 真鶴舞でコンポートにして
<いちじくの生まれ故郷の表現>

Le Café ou Thé et sa petit four

珈琲 または 紅茶、小菓子

¥12,000(税込)

メニューは天候等で良い食材入手が困難な場合、変更させていただきますことをご了承下さい