

# Menu Noël 2021

< 聖なる夜の特別コース >

*1<sup>er</sup> Amuse*

世界 3 大珍味のヴァリエ  
キャビア<クリスタル>のバルバジュアン/フォアグラのマカロン/トリュフのmadreux・サレ

*2<sup>ème</sup> Amuse*

ノドグロ・源助大根のプロシエット 金時草のヴィネグレット

*3<sup>ème</sup> Amuse*

北海道産雲丹と松阪牛生ハム クスクス・ヴェルト

*Le Homard*

カナダ産 オマール海老と名古屋コーチンのショーフロワ  
シトロンクリームとオリーブオイルの結晶

*Le Foie Gras*

フランス産 フォアグラのポワレとシャラン産 鴨ロース 定番オレンジソースの現代解釈

*Les Fruit de Mer <AICHI>*

三河湾産 ワタリガニ・天然平目と北海道産 帆立のスフェール  
知多半島産 アカシャ海老のソース・ビスクとシャンパンソースのマリアージュ

*Le Bœuf <CHITA>*

知多牛フィレと知多半島ワインのソース・ポルドレーズ  
フランス・アントニー24ヶ月熟成コンテのポム・ドフィーヌ

*1<sup>er</sup> Dessert*

愛知県 蓬萊泉「和」のスパークリングをグラニテにして、、、

*2<sup>ème</sup> Dessert*

フランス産 ショコラの可愛いブッシュドノエル 2021 クリスマスのクライマックス

*Les Petit four*

食後の小菓子 3 種<マカロン・カヌレ・トリュフ>

*Le Café*

シェ松尾オリジナルブレンド

Création du Chef. Koji KATAOKA

