

# Soirée de CLUB ATLAS

第3回 クラブアトラス賞味会 le 31 janvier 2018

~ Amuse (par Chef IWATA) ~

Bavarois, Chou-fleur et club/Terrine de foie gras/Rillettes de bardane/Tarte St-Jacques

カリフラワーのババロワ 毛蟹 ズワイガニ、 フォアグラテリーヌとあんぼ柿  
豚と牛蒡のリエットのエクレア、 帆立と菜の花タルト

~ Entrée froide (par Chef IIZASA) ~

Le homard bleu de Bretagne et Blanc-manger de Radis

三浦大根とブルターニュ産オマール海老のブランマンジェ

~ Entrée chaude (par Chef TAKARA) ~

Compote d' Ormeau, Sauce au vermouth

山口県産黒鮑のコンポート ヴェルモットソース

~ Poisson (par Chef AIHARA) ~

KUE a la Vapur, Soupe de poisson

五島列島林鮮魚店クエのヴァプールとイカ墨のスープ ド ポワソン

~ Plat (par Chef IWATA) ~

Chevreui Rôti, Sauce Grand Veneur

北海道産蝦夷鹿のロティ クルミとパセリをまとわせて ソース グランヴヌール  
鹿のブータンノワールとフランス産栗のピューレを添えて

~ Dessert (par Chef IWATA) ~

Fraise, Citrus hassaku, Mandarine, Piña Colada ice, Mousse fromage

あまおう苺、はっさく、甘平、ピニャコラーダアイス  
フロマージュブランのムースを沈めて ライムの香り

~ Thé ou café et mignardise (par Chef IWATA) ~

Macaron / Dacquoise / Caramel cru / Chiboust

レモンのマカロン、岩田農園の梅のダッコワーズ  
生キャラメル、リンゴのシブースト