

Soirée de CLUB ATLAS

第5回クラブアトラス賞味会

アミューズ

Amuse-bouche varié par 4 chefs

Bollinger Rosé

阿波の黒鮑とグリーンアスパラガスのクリスタルジュレ その肝のソースで

Cristal gelée d'ormeaux et d'asperge vert son foie crémé

2015 Riesling Grand Cru Kaefferkoph Domaine Martin Schaezel

ペリゴール産フォアグラと長谷川マッシュルームのファルシ ソースポルト・ブラン

Foie gras cuit à la plancha avec champignons de paris farci sauce au porto blanc

2017 R de rieuxsec bordeaux blanc

オマールブルーのロースト 新牛蒡と赤茄子を添えジロール茸のフリカッセと共に

Homard rôti avec fricassée de girolle et purée de salsifis

2013 Chassagne-montrachet 1er cru les Vergers Genot Boulanger

シャラン鴨のロティ ヴェルジュ風味のチェリーと椎茸タルト

Canard rôti aux cerises verjutéés et shiitake en tarte

2003 Château Croizet-Bages Pauillac

マンゴーとパッションのムース 表面をキャラメリゼし スパイイス香るパートシュクレと
宮崎マンゴーのマリネに乗せ 塩キャラメルアイスと共に

Mousse de mangue et passion caramélisée, glace au caramel beurre salé

食後の飲み物とミニャルディーズ

Café & mignardises

