

MENU

Amuse

シブレットとパセリのエボンジュとピブレスカスの軽いムース

Hors d'œuvre varies

今宵のオードブル 6点盛り ストラスヴェリウス風

- ・フォアグラのフラン トリュフの香り
- ・鴨のバロチーヌ ジュ・トランシュ
- ・海の幸と雲丹のほうれん草包み 甲殻類ソース
- ・自家製スモークサーモンのタルタル仕立て キャビアと共に
- ・鴨と黒豚の小さなパイ包み焼き
- ・横浜野菜のムース コンソメジュレを添えて

Loup de mer

京都舞鶴産天然スズキ エスカロップにし天使の海老のムースと共に

フルターニユ産オマールと発酵バターを閉じ込め全粒粉ベニエに

ブルー・ド・トマト、冷凍卵黄とエシャロットのクーリ添え ムッシュ・ホキューズへのオマージュを込めて

Agneau

石田めん羊牧場より サウスダウン種のコンポジション

Marron

丹波栗（銀寄）と梨のクーブ 渋皮煮のクルスタードを添えて

Mignardises

プティフルとコーヒー又はハーブティー

- ・トリュフチョコレート
- ・ピスタチオのマカロン
- ・抹茶クリーム入り葛饅頭

Sever son Verne



2005 Albert BOXLER
2012 Les GOURBERT
2016 Stéphane OGIER
2015 Pierre L'UNFEAU-PAPIN Muscadet de Sevre et Maine "Terre de Pierre"
N° Pierre MONCVIT
Extra Brut Cuvée Delos Grand Cru
Coudrieu La Combe de Mallevaul
Gigondas Cuvée Florence
Riesling GC Sommerberg F. Vendanges Tardives

VIN

Soirée de CLUB ATLAS

第4回 クラブアトラス賞味会



le 1er Octobre 2018