

# Menu Homard

PETITS SALÉS | プティ・サレ

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

TIMBALE DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE | ÉMULSION À L'ESTRAGON

オマール海老のタンバル エストラゴンのエミュルション

*Blue lobster & tomato timbale - Tarragon emulsion*

FRICASSÉ DE HOMARD BLEU | ARTICHAUT ET NAVET | SAUCE VOLAILLE CRÉMEUSE

オマール海老のフリカッセ クレーム・ド・ヴォライユ

*Blue lobster's Fricassée - Artichoke & turnip - Chicken creamy sauce*

PARMENTIER DE HOMARD BLEU | BEURRE AU CAVIAR

オマールブルーのパルマンティエ ブール キャビア

*Blue lobster <Parmentier> - Caviar & butter sauce*

FARCIS DE VOLAILLE AU HOMARD BLEU | SAUCE VIN JAUNE

オマール海老と鶏肉のファルシィ ソース・ヴァン・ジョーヌ

*Stuffed chicken & blue lobster - Vin jaune sauce*

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

*Pastry Chef's specials of the day*