

Chaumont

前菜 / スープ / メイン / デザート / カフェ
Entrée/Soupe/Plat/Dessert/Café

Entrée

Saint-Jacques d'Hokkaido, saumon fumé et jambon cru italien affiné 14 mois, servis avec une salade de saison, vinaigrette huile d'olive vierge et orange et purée-sauce aux petits pois

根室海峡沖ホタテ貝と小エビ、スモークサーモン、
14ヶ月熟成イタリア産プロシュート、旬の野菜のサラダ仕立て
オレンジ風味のバージンオリーブオイル グリンピースピューレソース

Soupe

Potage de potiron crémeux, servi froid
カボチャの冷製クリームスープ

Plat au choix

*メインのお料理をお選び下さい。

Poêlée de saumon de Tasmanie accompagnée de tomates, de périllas et d'échalotes revenues à l'huile d'olive, servi avec un purée de pommes de terre.

タスマニア産サーモンのポワレ トマト、大葉、エシャロットの
香味野菜入りオリーブオイルソース ジャガイモのピューレ添え

Canard rôti, sauce au poivre vert, accompagné de légumes de saison
鴨ムネ肉のロースト グリンペッパーソース 季節野菜添え

Porc braisé, sauce au vinaigre de Xérès
氷温熟成豚のブレゼ シェリービネガーソース

Viande du jour

本日のお肉料理

Dessert

Dessert maison et fruits de saison
本日の自家製デザートと季節のフルーツ添え

Café

Café ou thé

コーヒー または 紅茶