

Dîner du 24 novembre 2011

Menu Crustacés et Chevreuil

Phillipe Gauvreau ☆ ☆

Amuse bouche:

Palourde farcie Marinière, tomate confite

アミューズブッシュ: 蛤のマリニエール、トマトコンフィとともに

Tourteau « Breton » et poulpe de roche,

Piperade, jambon de Parme, artichaut poivrade,

Vinaigrette de braisage au basilic, servi sur glace

ブルターニュ産トウルトー蟹、蛸、パルマ産生ハム、アーティチョーク
ブレゼしたジュとバジルのヴィネグレット

Crème d'automne au potimarron

栗南瓜の秋のスープ

Grosse Crevette et poitrine de cochon du Cantal rôtis,

Crème de cèpes, girolles et trompettes

大車海老と豚バラ肉のロースト、
3種のフランス産茸のクリームとともに

Filet de chevreuil cuit au sautoir,

Millefeuille de betterave et topinambour, sauce poivrade

鹿のフィレ肉のポワレ、ソースポワヴラード
ベトラーブとトピナンブールのミルフィーユとともに

Dessert

Pain perdu brioche aux fraises "Mara des bois" riz au lait vanille,

scrub fruits rouges

愛知県産走りのとちおとめを使ったパンペルデュ、
タヒチ産ヴァニラのリオレ
赤い果実のソルベとともに

Mignardises

小菓子