

MENU DEJEUNER

HOMARD BLEU

sur un velours de Germiny au corail, crémeux de chou-fleur fumé & pomme acidulée
オマール海老のカルパッチョ 燻香カリフラワーのムースリーヌ添え

SAINT-JACQUES

soufflé aux pleurotes, médaillons de poireaux braisés & sauce Chivry
帆立貝と平茸のスフレ シヴリーソース

SOLE

meunière dans une écume d'oignon, cylindre butternut & artichauts au cidre
舌平目のムニエル 優美なオニオンのエキューム

CANETON MARCO POLO

ÉDITION 2024

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ 2024

CHOCOLAT MACAÉ

en suprême aux graines de la Paix, oranges et marrons confits & glace au hojicha
ショコラマカエのムースと加賀棒茶のアイスクリーム

LES PETITES DOUCEURS

thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー