



# cuisine française

## ○amuse-bouche (餐前点心)

### 白茄子龙虾果子挞

将白色表皮、果实质感细腻的名产茄子切厚片，带皮油炸后，去皮并剁成泥。后将烤制好的龙虾肉拌入，铺在事先烙好的派上制成果子挞。最后添加茄子片，以及以高汤为底特制的美味番茄酱料。

## ○hors-d'oeuvre (开胃头盘)

### 菊苣叶包鹅肝酱及蘑菇

#### 牛肝菌酱

将由洋葱、杏鲍菇、蘑菇、姬菇、猪的背脂、土豆泥等制成的馅料与煎炒过的鹅肝酱用菊苣的叶子包好，放于肉汤内蒸煮。后用煮出的汤汁与牛肝菌混合制成牛肝菌酱。

## ○hors-d'oeuvre (开胃头盘)

### 兔腿肉炒肝

#### 配蜂蜜芥末酱

将家畜兔大腿肉切成一口大小的肉块，与肝一起用黄油煎炒，加入大蒜及青葱末，后倒入兔肉汤、白葡萄酒略煮后即可。搭配扁豆及蜂蜜口味的颗粒芥末酱一同食用。

## ○Soupe (汤)

### 根芹菜浓汤

将根芹菜切片，加入橄榄油翻炒后盖上锅盖焖煮。再加入高汤，待根芹菜变软后放入搅拌机内搅拌成糊状，最后加入牛奶及生奶油制成健康美味的根芹菜浓汤。

添加素炸根芹菜片及根芹叶。

## ○Poisson (鱼类)

### 碳烤比目鱼 搭配淡菜及山原芦笋汤

将切成块的比目鱼带皮一面置于炭火上烤。后将烤好的比目鱼块放入锅中，并加入鱼汤、淡菜、白葡萄酒及青葱末充分焖煮。将比目鱼捞出，待汤汁稍浓一些时放入芦笋糊调味制成汤。搭配芦笋炒扁豆。

## Granité (饮料)

### 黑醋栗甜酒冰沙

爽口的冻品点心。以黑醋栗甜酒为原料制作而成的沙冰。添加糖渍陈皮条，呈现“Cassis and Orange”鸡尾酒般的口感。

## plat principal (主菜)

### 真空低温烹制、柔软多汁的黑毛和牛柳 配白酒

#### 黑松露汁

#### 另配奶油焗土豆

将预先调味、真空包装的生黑毛和牛牛柳置于 55°C 的热水中充分加热 40~50 分钟。温火慢煮，肉色鲜美，口感柔软多汁。马德拉葡萄酒风味小牛高汤内加入松露制成“白酒黑松露汁”。连同作为配菜的奶油焗土豆，放入小锅中呈现给宾客。

## Dessert (甜点)

### 焗可丽饼卷栗子

#### 考维曲巧克力甜点

将涩皮煮的栗子、栗子奶油、乳蛋糊奶油用可丽饼包好，满满地敷上用蛋黄、蜂蜜以及生奶油制作而成的酱料后焗出焦印。巧克力冰淇淋上搭配酸爽可口的覆盆子。

## pane et b、eurre / café ou thé et

### mignardeis

### 黄油和面包/咖啡或茶、点心

面包和黄油

咖啡或者红茶、小点心