



cuisine française

○amuse-bouche

흰가지와 오마르 새우의 타르타르

나고산의 껍질이 희고 질감이 매끄러운 가지를 큼직하게 썰어서 껍질째 기름에 튀긴 후 껍질을 벗기고 잘게 썰어 페이스트 상태로 합니다. 구운 오마르 새우와 섞어 구운 파이에 깔아서 타르트로 만든 요리. 가지 칩과 갑각류의 국물을 잘 우려낸 토마토 베이스의 소스를 곁들입니다.

○hors-d'oeuvre

푸아그라와 버섯의 파르스를 담은 치커리즙

포르치니 소스

양파, 새송이버섯, 양송이버섯, 송이버섯, 돼지 등기름, 토마토 튀레 등으로 담은 것과 푸아그라 소테를 치커리의 잎으로 싸고 육수로 찌서 가열한다. 그 육수와 포르치니로 소스를 만든 것

○hors-d'oeuvre

토끼 다리살과 레버 소테

허니 머스터드 소스

[라팽=사육 토끼]의 넓적다리살을 한입 크기로 썬 것과 레버를 버터로 소테 해 마늘, 에살롯을 다진 것, 라팽의 풍(육수), 화이트 와인으로 살짝 조린 요리. 렌즈콩과 꿀 맛의 알 겨자 소스와 함께 드실 수 있습니다.

○soupe

샬러리 레이브의 벨루테

[샬러리 레이브=뿌리 샬러리][벨루테=포타주 보다 수분이 없는 상태의 튀레]를 슬라이스하여 올리브 오일로 덮고 지킵니다. 육수를 넣고 가볍게 조린 후 부드러워지면 믹서기로 갈아 튀레를 만들어 우유와 생크림을 더해 수프를 만듭니다. 뿌리 샬러리의 칩과 샬러리 잎을 튀겨 곁들입니다.

○poisson

광어의 숯불구이 홍합과 안바루의 아스파라거스 소스

광어 살의 껍질만 숯불로 굽는다. 생선 국물, 홍합, 화이트 와인, 에살롯을 다진 것과 함께 구운 광어를 냄비에 넣고 가열해 완전히 익힌다. 광어를 꺼내고 육수를 가볍게 조린 후 아스파라거스의 튀레와 함께 간을 맞춰 소스로 한다. 아스파라거스와 강낭콩 소테를 곁들입니다.]

○granité

크림 드 카시스 그라니테

입가심 셔벗."그라니테"는 빙수상태의 빙과. 이번에는 카시스 리큐어를 사용한 그라니테로 입가심 합니다. 오렌지 껍질을 잘게 b 채진 시럽을 곁들여 카데일 "카시스 오렌지"의 분위기...

○plat principal

진공 저온 조리로 놀랄 만큼 부드럽고 육즙이 풍부하도록 한

구로게와규 안심 고기 소스 페리구

폼므 듀피노아즈를 곁들여...

밀 간을 한 구로게와규의 안심 고기를 그대로 진공 팩 한 후 55°C의 증탕으로 40~50 분간 쪄 가열. 고기에 스트레스를 주지 않고 천천히 부드럽게 가열함으로써 깨끗한 로제 색으로 부드럽고 육즙이 풍부해집니다. 마데라 와인 맛의 폼드보 베이스의 소스에 트뤼프가 들어간 "소스 베리구"로. 곁들인 듀피노아즈=감자 크림 그라탕은 작은 냄비에 담아서 그대로 식탁에 올라갑니다.

○dessert

마롱 크레이프 그라탕

커버추어 글라스

밤의 속 껍질 조림, 마롱 크림, 커스터드 크림을 크레이프로 싸서, 노른자와 꿀, 생크림으로 만든 소스를 듬뿍 뿌려 구운 후 그라탕으로. 커버추어=초콜릿 아이스크림과 상큼한 맛으로 라즈베리 소스를 곁들입니다.

○pane et beurre / café outhé et mignardeis

빵과 버터

커피 또는 홍차와 과자