

## Gourmand

### Amuse-bouche

Rémoulade de céleri-rave, calmer mariné et betteraves  
根セロリのレムラード アオリイカのマリネ ビーツとあわせて

Sérieole de Nagasaki légèrement grillée et radis marine au caviar  
Ciboule rôtie et sauce soja blanche émulsion  
長崎県産ブリの軽い炙りと大根のサラダ仕立て キャビア添え  
焦がしネギと白醤油のエミュルション

Gâteau de canard et foie gras au porto  
Jambon cru de canard et roquette, pistache torréfiées  
鴨肉とフォアグラのガトー仕立て ポルト酒風味  
鴨の生ハムとルッコラのサラダとピスタチオ

Crème de champignons à la façon d'un "cappuccino" au cerfeuil  
シャンピニオンのクリームスープ カプチーノ仕立て セルフィーユ添え

Filet de turbot de Nagasaki rôti et langoustine poêlées  
Purée de chou-fleur et sauce au champagne  
長崎県産ヒラメのロティと赤座海老のポアレ  
カリフラワーのピュレとソース・シャンパニユ

Granité au thé Camélia  
椿茶のグラニテ

Filet de bœuf de grillé, foie gras poêlée sauce aux truffes à la saveurs de l'hiver  
黒毛和牛フィレ肉のグリエとフォアグラのポアレ ソース・トリュフ  
冬の根菜キャラメリゼ トリュフのラペ

Tarte tatin aux pommes et noix de pécan version Noël  
Glace parfumée à l'éryable  
林檎とピーカンナッツのタルトタタン クリスマス仕立て  
メープル風味のグラスを添えて

Mignardises  
小菓子

Café  
コーヒー