

Menu de Noël

クリスマス特別メニュー

Gâteau de Crabe, Mousse de Racine de Persil
毛蟹のガトー仕立て 根パセリのムースとアヴォカドとはっさく

★

Confit de Foie Gras à la Purée de Bettrave

フォアグラのコンフィ ポルト酒とコニャックの香り
ビーツとカシスのピューレと共に

☆

Ormeau Vapeur à la Crème de Son Foie

柔らかく蒸し上げた蝦夷鮑 その肝のクリームソースで

☆

Pamplemousse à la Menthe

グレープフルーツのミント風味

★

Rosbif aux Truffes Noir

黒毛和牛のローストビーフ 黒トリュフ風味

OU 又は

Chevreuil d'Ezo "Grand-Veneur"

蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース

お好きなお肉をお選び下さい。

★

Dessert de Noël

聖夜のデザート

☆

Café et Mignardiese

コーヒーと小菓子

¥13,000 (税・サ料込 ¥15,730)

メニューは、12月20日～25日迄ご用意しております。

〒064-0804 札幌市中央区南4条西8丁目サンプラーザ札幌 1F

Tel 011-531-2251

Cuisine Française

Le Gentilhomme

フランス料理 ル・ジャンティオム