



Auberge de Noves

M E N U



12月24日のディナー
および
12月25日のランチ

自家製のフォアグラ

- クロトリュフ風味で -

おばあちゃんのクネル

- ブルターニュ産オマール海老とともに -

チキンのロティとシュークリーム

- セツブ茸と栗とともに -

モンドールのチーズ

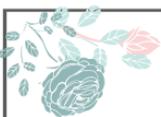
- ドライフルーツを添えて -

13種類のデザート



95ユーロ *お飲み物は除く





Auberge de Noves

M E N U



12月31日のディナー

フォアグラ、生ガキ、スモークのマス、イチョウガニ
サラダとアジアンテイストの小エビ

ホタテの鉄板焼き

- フランス産細長いジャガイモとレモン風味のマッシュポテトとともに -

ブルターニュ産オマール海老

- 甲殻類のソースで -

鹿のロティ

- 7種のスパイスで -

黒トリュフのサラダ

- パルミジャーノソースで -

2017年のデザート

●

145ユーロ *お飲み物は除く





Auberge de Noves

M E N U



1月1日のランチ

ホタテの鉄板焼き

- フランス産細長いジャガイモとレモン風味のマッシュポテトとともに -

ブルターニュ産オマール海老

- 甲殻類のソースで -

鹿のロティ

- 7種のスパイスで -

モンドールのチーズ

- ドライフルーツを添えて -

2017年のデザート



145ユーロ *お飲み物は除く

