



Chateau d'Ige

M E N U



12月24日と12月25日のディナー

アミューズブッシュ

フォアグラ、カシスのソースかけ

- ジンジャーブレッドとともに -

ホタテの-snack、バターナッツと栗のソースで

- セップ草のクリームソースとともに -

ブルゴーニュのお口直し

プレス産鶏のメダイヨン

- モリユ草を添えて -

白ブーダン

- 貴腐ワインソースで -

3種のチーズ盛り合わせ

クリスマスケーキの前のお口直し

自家製ブッシュ・ド・ノエル



85ユーロ *お飲み物は除く





Chateau d'Ige

M E N U



12月31日のディナー

アミューズブッシュ

- 自家製アペリティブとともに -

フォアグラ、カシスのソースがけ

- ジンジャーブレッドとともに -

赤座エビのスナック、花キャベツとバターナッツを添えて

- ムースのビスクとともに -

ヘーゼルナッツ風味のスズキのフィレ

- セロリのムースとともに。エストラゴンのソースで -

ブルゴーニュのお口直し

半身の鳩のロティ

- トンカ豆のソースとともに。野菜を添えて -

ヘーゼルナッツ風味のスズキのフィレ

- セロリのムースとともに、エストラゴンのソースで -

3種のチーズ盛り合わせ

クリスマスケーキの前のお口直し

年越しのサプライズデザート



115ユーロ *お飲み物は除く

