

## MENU BLEU HOMARD 2018

ライムの香るオマールブルー海老のジュレ 枝豆 / バナナ / オイスターリーフ  
オシェトラ・キャビアを混ぜたクリーム・シャンティエと共に

燻製パプリカパウダーを纏った オマールブルー海老のクリスティアン  
えごまの上に置いたフォアグラのコポーとピキオスのコンディモン

オマールブルー海老のプレッセ アーティーチョーク ポワブラードとイベリコハム  
パルメザンチュイル ロケットサラダと共に

エストラゴンを効かせたオマールブルー海老のサルピコン  
サフランの香るジャスミン米と人参のムースリーヌ

オマールブルー海老のラヴィオリとパリ・ブトン ココナッツミルクの香るマッシュルーム  
のブイヨンと共に

オマールブルー海老のボルドレーズ ジロール茸のフリカッセ 砂肝とモアルを添えて

ピエール・ガニエール特選デザート

20,000JPY ++

市場の場合により、メニュー内容は変更となる場合がございます。  
表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。