

6th of march door open 18:30 start 19:00

Domaine Gibault Sauvignon Blanc 2016

貝のコンソメゼリー&雲丹 with フェネルムース
Shellfish consommé jelly with fennel mousse & sea urchin

Domaine La Grave Sauvignon Blanc 2016

Domaine Gibault Evasion 2015 Sauvignon Blanc
Reignac Cuvee Special Blanc 2010 Sauvignon Blanc + macabeu

薄切りパンを纏った帆立貝のポアレ&カブのバニラグラッセ with レモンマーマーレード
Breaded scallop / vanilla-glazed turnip / lemon & walnut marmalade

Domaine La Grave Cuvee Expression Rouge 2015

カジカのブラックペッパーソテー&ちりめんキャベツの野菜煮込み with サワーソース
Black spices sautéed "kajika" fillet with cabbage compote & sour sauce

Reignac Cuvee Special Rouge 2013

鴨胸肉のロースト&プルーン香るビーツのカネロニ with ベリーソース
Roasted duck breast with prune scented beet cannelloni & berry sauce

クレメダンジュ & グリーントマトクーリ with マジョラムのエッセンス
Crémet d'Anjou, green tomato coulis & marjoram essence