



  
**MOULIN ROUGE**  
SOIREE BELLE EPOQUE

## Menu

### 前菜

フォアグラ 赤ワインのジュレと赤果実を添えて

または

ラングスティーヌとニース風野菜、完熟トマトのガスパッチョとともに

または

(BIOのオリーブで煮た)サーモンのコンフィ、季節のしゃきしゃき野菜コリアンダー風味



### メイン

ハーブのブイヨン風味のマトウ鯛、フヌイユ添え プロバンスの香りをのせたソースとともに

または

牛フィレの鉄板焼き、牛頬肉を混ぜたじゃがいも、夏トリュフ風味の野菜を添えて



### デザート

季節の果物のアイス入りヴァシュラン(マダガスカル産のバニラ使用)

または

チョコレート風味のティラミス

### お飲み物

シャンパン1/2本