

HÔTEL DE LA CITÉ CENTENARY 1909 – 2009

Duck foie gras, aspic Périgourdine-style, home-made Danish pastry with raisins
Foie gras de canard extra cuit au naturel, gelée Périgourdine, une viennoiserie maison aux raisins

フォアグラのゼリー寄せ ペリゴール風、自家製レーズンパンとともに

Lobster Newburg, vermicelli with scallop roe and cep mushrooms
Médaillon de homard à la Newburg, vermicelles liées au corail et cèpes

オマールのニューバーグ風 ヴェルミセル、帆立、セップ茸を添えて

Pan-fried veal sweetbread and fillet, potatoes Lyonnaise-style, woodland mushrooms,
truffle-flavoured juice
Noix et ris de veau poêlés, pommes de terre lyonnaise, champignons de sous-bois, un jus truffé

リドヴォーのポワレ ジャがいものリヨン風 トリュフのソースとともに

Tête de Moine cheese
Fromage Tête de Moine

テート・ド・モワヌ チーズ

Our own Black Forest cake with preserved Amarena cherries and chocolate splitters
Notre gâteau Forêt Noire aux cerises Amarena confites et éclats de chocolat

“黒い森”のケーキ アマレーナチェリーのコンフィとチョコレート添え

白ワイン

C de Centeille 2007

コート・ド・ブリアン

(地元の古いぶどう 2 種類を使ったワイン: Azaïan blanc, Riverent blanc et gris)

赤ワイン

フォンフロワ修道院

Cuvée du Centenaire 1908 de l'Abbaye

コルビエール 2007

おひとり様 100 ユーロ