

🌀 Romantic Barbecue Menu 🌀
ロマンティック バーベキュー メニュー

2 Cocktails polynésien / 2 Polynesian cocktail 2 ポリネシアンカクテル

Vin / Wine: Château Croignon bordeaux Supérieur
Ou/or Klipfel Gewurztraminer
ワイン:シャトー クロワニョン ボルドー または クリプフェル ゲヴェルツトラミネール

Amuse Bouche Spécial du Chef

Chef Special Amuse bouche
シェフお薦めのアミューズブッシュュ



Brochette de Saint-Jacques laquées aux agrumes

Glazed scallop with citrus fruit
ホタテの串焼き シトラス風味

Ou/Or または

Foie gras poêlé chutney d'ananas vanillé.

Roasted duck foie gras, pineapple chutney with vanilla
ローストしたフォアグラ、バニラで香り付けしたパイナップルのチャツネ添え



Brochette de crevettes de Moorea flambées au Whisky

Moorea shrimps skewer flambéed with whisky
モーレア産エビの串焼き、ウイスキーフランベ

Ou/Or または

Côte de veau grillée au beurre de noix

Veal chop grilled with walnut
仔牛のグリル、ウォルナッツ添え

Ce plat est servi et accompagné de sauce (Bbq, aioli, sauce moutarde,...) et garni de pomme de terre rôties

This dish is served with sauces (Bbq, aioli, mustard sauce,...) as well garnished with roasted potatoes
こちらのメニューにはソース (BBQ、アイオリ、マスタード) とローストポテトが付きます。



Fruits de saison flambés au vieux rhum et sa glace à la vanille de Tahaa

Flambéed seasonal fruits with old rum, Tahaa vanilla sorbet
ラムでフランベした季節のフルーツと、タハア産バニラシャーベット