

# Déjeuner / 高松地産地消

---

## *Amuse-bouche*

一口の悦び

*Compote de légumes de Takamatsu en gelée d'Umami, accompagnée de crabe et de mousse d'algues, feuilles de racines potagères frites.*

県産野菜10種のコンポート、うま味ジュレ寄せ、  
海藻の泡の紅ズワイガニのせ、  
根菜の葉のフリチュールと鰹節のセッシェ添え

*Velouté de "Manba" de Takamatsu et de pommes de terre, garni d'un pudding de "Manba" avec mousse de lait.*

県産マンバと北海道産ジャガイモのヴルーテ、  
マンバのプリン、マンバの葉のフリチュール添え、  
ミルクの泡和え

*Poisson du jour poché, garni de betteraves, risotto de betteraves, filet d'anchois et boutargue, sauce betteraves rouges.*

旬鮮魚のポシェ、ビーツとビーツのリゾット、  
アンチョビとカラスミ添え、赤ビーツ風味ソース

Ou/または

*Côte de porc rôtie accompagné de champignons gratinés, nouilles aux olives, sauce Périgueux moutarde.*

国内産豚ロース肉のロティ、  
きの子のグラチネと黒オリーブ入り自家製ヌードル添え、  
ペリゴールマスタードソース。

*Chariot de pâtisseries de saison.*

本日の季節パティスリーを色々お楽しみください

*Café.*  
コーヒー