

LA VIGNE
DINING FÛDO

l'automne 2026

Amuse-Bouche

Menu Dégustation du Jour

本日のお愉しみ

Entrée

Terrine de foie gras, Raichō-no-Sato et deux variétés de figues
フォアグラのテリーヌ 雷鳥の里と二種の無花果

Entrée

Ravioli aux champignons de Shinshu et à la truffe, jaune d'œuf fumé
信州茸とトリュフを包んだラヴィオリ 燻製卵黄とともに

Poisson

Poisson du jour sauté, jus de coquillages et miso au yuzu
Soba-gaki frit et physalis en pickles

本日の鮮魚のソテー 貝のジュと柚子味噌
揚げ蕎麦がきと鬼灯のピクルス

Viande

Joue de bœuf de Shinshu façon pot-au-feu, légumes de saison, consommé versé à table
信州牛頬と季節野菜のポトフ仕立て コンソメを注いで

ou

または

Filet de bœuf de Shinshu rôti, légumes-racines d'automne et jus de bœuf
信州牛フィレのロティ 秋の根菜とジュ・ド・ブフ

Dessert

Mont-Blanc blanc, évocation des Alpes du Nord
北アルプスをイメージした白いモンブラン

Boissons Chaudes

Café ou Infusion

コーヒー または ハーブティー

LA VIGNE
DINING FÛDO

l'automne 2026

Amuse-Bouche

Menu Dégustation du Jour

Today's Delight

Entrée

Terrine de foie gras, Raichō-no-Sato et deux variétés de figues

Foie Gras Terrine with Raicho no Sato and Two Varieties of Fig

Entrée

Ravioli aux champignons de Shinshu et à la truffe, jaune d'œuf fumé

Ravioli Filled with Shinshu Mushrooms and Truffle,
with Smoked Egg Yolk

Poisson

Poisson du jour sauté, jus de coquillages et miso au yuzu
Soba-gaki frit et physalis en pickles

Sautéed Fresh Fish of the Day with Shellfish Jus and Yuzu Miso
Crispy Soba Gaki with Pickled Cape Gooseberries

Viande

Joue de bœuf de Shinshu façon pot-au-feu, légumes de saison, consommé versé à table

Shinshu Beef Cheek and Seasonal Vegetables Pot-au-Feu,
Finished with Consommé

ou

or

Filet de bœuf de Shinshu rôti, légumes-racines d'automne et jus de bœuf

Roasted Shinshu Beef Tenderloin
with Autumn Root Vegetables and Jus de Bœuf

Dessert

Mont-Blanc blanc, évocation des Alpes du Nord

White Mont Blanc Inspired by the Northern Alps

Boissons Chaudes

Café ou Infusion

Coffee or Herbal Tea