

LA VIGNE
DINING FÛDO

l'automne 2026

Amuse-Bouche

Menu Dégustation du Jour

本日のお愉しみ

Entrée

Salade de crabe rouge de la baie de Toyama et de poire, purée d'aubergine grillée
富山湾ベニズワイガニと梨のサラダ 焼き茄子のピューレ

Entrée

Maïtaké cultivé sur bois, grillé au feu de charbon, jambon cru de Takayama
炭火で焼き上げた原木舞茸 高山村の生ハムを添えて

Poisson

Poisson du jour à la Véronique

本日の鮮魚 ヴェロニック風

Viande

Pithiviers de canard et trompettes-de-la-mort

鴨とトランペット茸のパイ包み

ou

または

Chevreuril de Shinshu rôti au feu de charbon, sauce bordelaise aux champignons
信州鹿の炭火ロースト 茸のボルドレーズ

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

Salade de crabe rouge de la baie de Toyama et de poire, purée d'aubergine grillée

Toyama Bay Red Snow Crab and Pear Salad
with Roasted Eggplant Purée

Entrée

Maïtaké cultivé sur bois, grillé au feu de charbon, jambon cru de Takayama

Charcoal-Grilled Maitake Mushroom with Takayama Village Prosciutto

Poisson

Poisson du jour à la Véronique

Today's Fresh Fish, Véronique Style

Viande

Pithiviers de canard et trompettes-de-la-mort

Duck and Trumpet Mushroom in Puff Pastry

ou

or

Chevreuril de Shinshu rôti au feu de charbon, sauce bordelaise aux champignons

Charcoal-Roasted Shinshu Venison with Mushroom Bordelaise Sauce

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