



*Perdreau rouge rôti sauce Grand Veneur,
purée de céleri-rave et marron, champignons sautés*

山うずらのロティ グランヴヌールソース 根セロリと栗のピュレ きのごソテー添え

取材時はジビエの季節。山うずらを豪快に盛り付けた迫力満点でボリュームな逸品。グロゼイユ（すぐり）を利かせたグランヴヌールソースでいただく。付け合わせは旬のきのこ各種たっぷりソテーと、根セロリ・栗それぞれのピュレ。



Huitres à la gelée de la mer sur crème de chou-fleur

生カキの海水ジュレとカリフラワーのクリーム

生カキにその中から溢れ出す海水で作ったジュレ（ゼリー）をかけたさわやかな一皿。多くの料理人たちがこの料理に挑んでいるが、ル・ソリレスではカキの下にカリフラワーのクリームを入れてコクを添えている。



*Mille-feuille aux framboises et confiture de clémentine,
crème de mascarpone avec glace au caramel au beurre salé*

フランボワーズとクレモンティーヌのコンフィチュール、
マスカルポーネクリームのミルフォイユ、塩キャラメルのアイスクリューム

おなじみミルフィーユ（フランス語：ミルフォイユ）。新鮮なフランボワーズとクレモンティーヌというみかんの一種（味はオレンジに近い。名前はクレモンという神父が交配して誕生させたのにちなむ）のコンフィチュール、マスカルポーネクリームを挟み、塩キャラメルのアイスクリュームを添えている。提供直前に組み立てるのでパイはサクサク、アイスクリュームが少し溶け出したくらいで合わせていただくといい塩梅。