



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière et Coquille Saint-Jacques
様々な食感に仕上げた野菜 菜園風仕立て 帆立貝を添えて

Galantine de poulet et foie gras de canard
香鶏とフォワグラのガランティース

Asperges blanches françaises et jambon crus à l'œuf poché
ホワイトアスパラガスと生ハム 半熟卵添え レモンバターソース

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

※ホワイトアスパラガスと生ハム 半熟卵添え レモンバターソース 追加料金 +¥2,200(税込)
上記の料理をお選びの場合、追加料金を頂くことをご了承くださいませ。

《スープ》

Soupe au pistou à la niçoise
プロヴァンス風野菜のスープ バジルの香り

《魚料理》

Poisson à chair blanche meunière, grenobloise à la niçoise
白身魚のムニエル グルノーブル風

《肉料理》

Filet de bœuf grillée sauce mère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《デザート》

Fleurs de cerisier au nougat
サクラのヌガー

*Gâteau au "matcha" avec Fabriqué
par Pâtissier boisson au matcha*
抹茶のケーキ パティシエが作る抹茶添え

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Café
コーヒー