Amuse bouche
アミューズ

Assortiment de crudités cuits et crus aux printemps, tiède de fruits de mer
様々食感の野菜とハーブ　海の幸の盛り合わせ

Crème d'asperges blanches et bavarois
ホワイトアスパラガスのバヴァロワと冷製クリームスープ

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)
本日の魚料理　シェフスタイル

又は

Bœuf en deux cuissons,（filet grillée et joue mijotée au vin rouge）
国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み　盛り合わせ

Dessert du jour
本日のデザート

Café et Mignardises
コーヒーと小菓子

￥15,500

≪2025年4月1日～6月1日≫

※上記コースにつきましては
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

Cœur de filet de bœuf grillé,sauce Madère 国産牛フィレ肉のグリル　マディラワインソース	＋￥3,800
Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte, *jus goûteux aux abats* フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味の濃厚なジュ	＋￥5,100

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。
※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie
Restaurant Panoramique