

Amuse bouche du soir
アミューズ

Salade tiède de homard aux noisettes, bagnet sauce
温かいオマール海老のサラダ バニエツトソース ヘーゼルナッツ添え

Poêlée de foie gras et congre au parfum d'épices
フォワグラと穴子のポワレ ポルト酒ソース スパイスの香り

Poisson à chair blanche poêlé, velouté d'asperges blanches aux coques
シェフお薦めの魚料理のポワレ ホワイトアスパラガスのヴルーテ アサリ風味

Assiette viande gourmandise
食いしん坊の一皿 二種類のビーフの盛り合わせ

Gelée cocktail aux baies et cerises
桜とベリーのカクテルジュレ
又は

Les patisseries du jour
ワゴンデザート

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

※上記のコースにつきましては、メインディッシュのお肉料理を下記のお肉料理にご変更可能でございますが、追加料金を頂きます。ご了承くださいませ。

Carré d'agneau rôti en persillade aux herbes +¥1,694
仔羊のロースト ペルシヤード

Pigeon du pays d'Anjou cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats +¥1,694
フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味のジュ

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment +¥3,630
和牛フィレ肉のグリル マデラソース

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 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。

* 御車で御来店のお客様には、アルコール類の御提供は致しかねますので御了承下さい。

* 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。