



Amuse bouche du soir

アミューズ

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

Crème d'asperges blanches et bavarois aux Coquilles St-Jacques mi-cuit
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 帆立貝のミキユイ添え

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

Les patisseries du jour

本日のデザート

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

※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。

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,
risotto d'épeautre, condiment de sésame*

フランス産仔鳩のココット焼き

+ ¥3,600

エポートルのリゾット ゴマのコンディモン

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

※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。