



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

《下記の中より好きな物を一つお選び下さい》

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

Galantine de poulet et foie gras de canard
錦爽鶏とフォア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

+ ¥3,800~

《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

《メインディッシュ》

Poisson à chair blanche meunière, grenobloise à la niçoise
本日の魚料理 グルノーブル風

Joue de bœuf mijotée au vin rouge, échalote au vinaigre
牛頬肉の赤ワイン煮込み エシャロットヴィネガー風味

Côtelette d'agneu à l'huile de romarin et haricots blanc
骨付き仔羊のロースト ローズマリーの香り 白いんげん豆添え

+ ¥2,300

Filet de bœuf grillée sauce mère légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

+ ¥3,800

《デザート》

Les pâtisseries du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

- * 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。
- * 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。