



## —春のお祝いランチ—

*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

¥9,000

- \* 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。