

Le Menu Saison

L'amuse-bouche
本日の最初の一皿

Le quinoa et brunoise de légume fruits de mer juste poêlé
キノアとブリュノワーズレギュームのサラダ
旬の魚介類のポワレ ミモザ仕立て

Le plat du jour
本日のシェフおすすめ料理

Le poisson du jour roulé crôte de “NANOHANA” à la pistache
本日の鮮魚のルーロー 菜の花とパセリのクルート
ピスタチオのクーリーとゲヴェルツトラミネールの香るソース

La poitrine de canard laqué “SAKURA” et bubbspitzle à l'alsacienne
滝川産鴨胸肉 桜風味のラッケ 香ばしく焼いた鴨のジュのソース
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》ブベスペッツレ添え

Le pré-dessert
プレデセール

La nugat glace et agrume au saison, écume au passion
ヌガーグラッセ 季節の柑橘類、パッションフルーツの泡

Les mignardises
小菓子

Le café
カフェ