

MENU DÉJEUNER

Petit Chou au Rilette de Vollaile, Raisin Vert Épicé
鶏肉のリエットを詰めたプティシュー スパイスの香るグリーンレーズン

ENTRÉE : 前菜

Étuvée et Flan de Légumes à la Printanier, Coquillage à la nage
Moule, Paloude, Crevette

春野菜のフランとエチュベ コキヤージュのナージュ
ムール貝、アサリ、カウアイの宝石海老

PLATS : メインディッシュ

Côte de Porc Rôtie, Sauce son Jus.

Pomme de Terre de Nouveau au Fromage et Chou Farçi.

福島県産 阿武隈三元豚ロース肉の低温ロースト
チーズ風味の新じゃが芋とシューファルシー添え

ou または

(+¥1,200) Entrecôte Rôtie, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,
Chou Romanesco et Chou-Fleur, Gratin Lyonnaises

麦黒牛サーロインのロースト 赤ワインのソースベアルネーズ
ロマネスコとカリフラワーのエチュベ リヨン風マカロニグラタンと一緒に

DESSERTS : デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

ou または

Parfait Glacée à l'Orange et au Mille-feuille aux Agrumes

オレンジのパルフェグラッセ ミルフィーユを添えて

ou または

(+¥500) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger et, Crème Glacée à la Vanille

フレッシュ苺のキルシュ風味
軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶