

MENU SPÉCIAL

Soupe de Petit Pois à la Menthe, Rouleau de Jambon Cru
爽やかなミント風味のグリーンピースのスープ 生ハムのルーローと共に

ENTRÉE : 前菜

Jardinière des Légumes de Saison, Saumon Fumé de Norvège,
色とりどりの春野菜 “ジャルニディエール風”
ノルウェー産スモークサーモンを添えて

ou または

(+¥1,200) Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,
Asperge Blanche, Sauce Hollandaise et Jus au Porto
フランス産 鴨フォアグラのポワレとホワイトアスパラガス
ポルト酒風味のジューソース

PLATS : メインディッシュ

Filet de Bœuf Poêlé , Sauce Béarnaise au Vin Rouge,
Chou Romanesco et Chou-Fleur, Gratin Lyonnaise
国産牛フィレ肉のポワレ 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

ou または

Feuilleté de Daurade et de Homard, Sauce Americaine,
Légumes de Saison
真鯛とオマール海老のパイ包み焼き 季節野菜添え
ソースアメリカーナ

DESSERTS : デザート

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger et, Crème Glacée à la Vanille
フレッシュ苺のキルシュ風味
軽いヴァン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