

MENU SPÉCIAL

Petit Chou au Rillette de Vollaile, Raisin Vert Épicé
鶏肉のリエットを詰めたブティッシュ スパイスの香るグリーンレーズン

———— 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”
ノルウェー産スマーキサーモンを添えて

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 ホワイトアスパラガス添え
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
ロマネスク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

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