

## MENU ORANGE

¥3,800~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

プチサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

### ENTRÉE 前菜

Terrine de canard campagnarde, salade parfumée à l'orange

鴨のテリーヌ カンパーニュ風 オレンジ風味のサラダと共に

ou または

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, crêpe vonnassienne

ノルウェー産スモークサーモンとじゃがいものクレープ 爽やかなディル風味のクリーム

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé un classique du terroir (6 pièces en petits pots)

フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

ou または

Foie gras de canard poêlé, risotto au four aux haricots edamame, sauce madere (+¥1000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ 枝豆の焼きリゾット添え ソース・マデラ(+¥1000)

### PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de bar rôti, sauce tomate fraîche au balsamique blanc, pistou

仙台産スズキのロースト ホワイトバルサミコ風味のフレッシュトマトソースとピストゥーソース

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine (+¥300)

鱈と帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソースアメリカーナ(+¥300)

ou または

Echine de porc grillée, sauce charcutière, purée de pomme de terre,

フランス産豚肩ロース肉のグリエ じゃがいものピューレ ソースシャルキュティエール

ou または

Bavette rôtie, jus au raifort, beignet et taboulé à l'oignon (+¥500)

牛ハラミ肉のロースト 西洋山葵のジュース 玉葱のベニエとタブレ (+¥500)

### DESSERT 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

Mousse au yaourt et à la mangue, coulis passion

ヨーグルトとマンゴーのムース クーリーパッション

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥300)

ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥300)

## MENU VERT

¥5,500~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

プチサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

### ENTRÉE 前菜

Terrine de canard campagnarde, salade parfumée à l'orange

鴨のテリーヌ カンパーニュ風 オレンジ風味のサラダと共に

ou または

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, crêpe vonnassienne

ノルウェー産スモークサーモンとじゃがいものクレープ 爽やかなディル風味のクリーム

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé — un classique du terroir (6 pièces en petits pots)

フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

ou または

Foie gras de canard poêlé, risotto au four aux haricots edamame, sauce madere (+¥1000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ 枝豆の焼きリゾット添え ソースマデラ(+¥1000)

### POISSON 魚料理

Filet de bar rôti, sauce tomate fraîche au balsamique blanc, pistou

仙台産スズキのロースト ホワイトバルサミコ風味のフレッシュトマトソースとピストゥーソース

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine (+¥300)

鱈と帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソースアメリカーナ(+¥300)

### VIANDE 肉料理

Echine de porc grillée, sauce charcutière, purée de pomme de terre, salade de haricots verts et de noix

フランス産豚肩ロース肉のグリエ じゃがいものピューレ ソースシャルキュティエール

ou または

Bavette rôtie, jus au raifort, beignet et taboulé à l'oignon (+¥500)

牛ハラミ肉のロースト 西洋山葵のジュース 玉葱のベニエとタブレ (+¥500)

### DESSERT 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

Mousse au yaourt et à la mangue, coulis passion

ヨーグルトとマンゴーのムース クーリーパッション

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥300)

ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥300)