



《 2025年9月1日～9月30日 》

Amuse bouche

アミューズ

Salade tiède de homard,

betterave en duo pommes à l'avocat aux pousses de herbs

瞬間ソテーしたオマール海老にビーツとリンゴのサラダを添えて

Soupe à la crème froide au curry,

vichyssoise et bavarois, escargots frits panés

カレー風味の冷製クリームスープとヴィシソワーズのバヴァロワ

エスカルゴのフリット添え

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

又は

Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)

二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

Tarte tatin au "Kaki"

柿のタルト タタン風

Café et Mignardises

コーヒーと小菓子

¥16,000

※上記コースにつきましては

メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

+ ¥3,800

Pigeonneau du pays de Landes cuisiné en cocotte,

jus goûteux aux abats

フランス産仔鳩のココット鍋焼き

アバ風味の濃厚なジュ

+ ¥4,000

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie
Restaurant Panoramique