



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Salade niçoise à ma manière
ニース風サラダ ル・ノルマンディスタイル

La plateau de hors-d'œuvre « Bouchon lyonnais »
オードブル盛り合わせ “ブション・リヨネ” (リヨンの居酒屋風)

Escargots à la Bourguignonne + ¥1,900
エスカルゴ ブルゴーニュ風

Foie-gras de canard poêlée, épeautre cuisine comme un risotto + ¥3,300
フォワグラポワレ エポートル(スペルト小麦)のリゾット風

《スープ》

Blanc-manger de vichyssoise et soupe de petit pois froid
ヴィシソワーズのブランマンジェと冷たいグリーンピースのスープ

《魚料理》

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

《肉料理》

Filet de bœuf grille sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

《デザート》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Blanc-manger au chocolat et compote de cerises
チョコレート・ブランマンジェ チェリーのコンポート添え

Mousse glacée à la pêche avec de la gelée de vin blanc
桃のムースアイスクリーム 白ワインゼリーと共に

Café
コーヒー

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
* 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。