



美食めぐり～フランス郷土料理フェア～

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

エスカルゴ ブルゴーニュ風

+ ¥1,900

Foie-gras de canard poêlée, épeautre cuisine comme un risotto

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

+ ¥3,300

《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

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

Volaille « DATE-AKADORI » en fricassée au vinaigre

伊達赤鶏のワインヴィネガー煮込み リヨン風

Estouffade de joue de bœuf aux gnocchi de pommes de terre

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込みニース風 ジャガイモのニョッキ添え

Filet de bœuf poêlé “café de paris”

牛フィレ肉のポワレ “カフェ・ド・パリ”

+ ¥3,300

Entrecôte grillées sa garuniture “LE MIDI”

国産牛サーロインのグリエ 南フランス風

+ ¥4,500

《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

¥9,000