

Lis

リス
¥ 13,200 (消費税込)

真鯛と帆立貝のセビーチェとハーブのサラダ菜園風
Ceviche de dorade et saint-jacques aux salade herbes

じゃがいもとポワローネギのクリームスープ
Potage aux poireaux et aux pommes de terre

スズキのポワレと旬彩のグリル
タブナードとドライトマト 2種のソース
Filet de bar poêlé avec grillées aux légumes sauce tapnate et tomates séchées

パイナップルミントのグラニテ
Granité de ananas

牛フィレのポワレ 契約農家の有機野菜添え
クラシックなソース・リヨネーズ
Filet de bœuf poêlé sauce lyonnais

赤と白のフロマージュムース バニラ添え
Mousse au fromage rouge et blanc

パン 2種類
Pain

カフェ

真鯛と帆立貝のセビーチェとハーブのサラダ菜園風



新鮮な活けめの真鯛とホタテをライムと青唐辛子、シャキシャキの赤玉ねぎでマリネしました。

じゃがいもとポワローネギのクリームスープ



フランスの家庭料理です、じゃがいも、ポワローネギ、白いんげん豆のほっこりした素朴なクリームスープです。

スズキのポワレと旬彩のグリル
タブナードとドライトマト 2種のソース



パリッと焼いた香り高いスズキに南仏と南イタリアの2種のソースを添えました。グリルした季節の野菜を添えて。

パイナップルミントのグラニテ



牛フィレのポワレ 契約農家の有機野菜添え
クラシックなソース・リヨネーズ



しっとり焼き上げた牛フィレ肉にじっくりソテーした玉ねぎの甘酸っぱいクラシックなソースです。

赤と白のフロマージュムース バニラ添え



パン

