

Provence

プロヴァンス

Assortiment d'hors-d'œuvre

Jambon persillé, suprême de canard fumé, ragout de romestock enveloppé pâte à philo, foie on légumes organiques gargouiller

三元豚のジャンボンベルシィ、鴨胸肉の燻製・牛肉のパートフィロー包み、有機野菜で

Filet de rouget à la nage sur orquie parfum au pernod

イトヨリ鯛と大麦をナージュに仕立てて アニス風味

Bouillabaisse à la royale façon comme couvre la mer.

甲殻類の洋風茶碗蒸し淡雪を雲に見立てて

Filet de daurade poêlé avec risotto d'algues, sauce beurre blanc au coquillage

真鯛のポアレと青さ海苔のリゾット、帆立貝のエッセンス

Granité d'orange sanguine

ブラッドオレンジのガラニテ

Filet de bœuf poêlé garniture purée de pomme de terre et carottes richy sauce

牛フィレのポアレ、ポムピュレとキャロットビッシェ添え シャリキティエールソース

Charlotte à la Bavarois de citron

レモンのパバロア、シャルロット仕立て

Quin (下記より2種)

ごま・フォカッチャ・サフラン

Café ou thé

コーヒー 又は 紅茶

有機野菜を使用している為、
写真と付け合せが異なる場合がございます。

三元豚のジャンボンベルシィ、鴨胸肉の燻製・
牛肉のパートフィロー包み、有機野菜で



ホッポホッポに煮込んだ牛肉、三元豚のゼリー寄せ、
ロゼ色に焼き上げた鴨胸肉、色々な味をお楽しみ下さい。

甲殻類の洋風茶碗蒸し淡雪を雲に見立てて



フランス伝統スープ料理を和風仕立てに、
甲殻類のエキスで茶碗蒸し
トマトのエキスで淡雪エキゾチックな一品です



焼き上げパン

別紙にて他のパンも
ご用意できますので相談下さい。

イトヨリ鯛と大麦をナージュに仕立てて アニス風味



フワフワに焼き上げたイトヨリ鯛をペルノ酒と香草で仕上げた一品、
モチモチの大麦と合わせてお召上がり下さい。

レモンのパバロア、シャルロット仕立て



ほんのリピターなチョコレートケーキとプロヴァンス
名産のドライフルーツをアクセントに。

真鯛のポアレと青さ海苔のリゾット、帆立貝のエッセンス



祝い魚の真鯛をバリッと焼き上げ、磯風味のリゾットと合わせた料理、
濃縮したホタテのエッセンスと相性抜群です。

牛フィレのポアレ、ポムピュレとキャロットビッシェ添え
シャリキティエールソース



1本丸ごと！ゆっくり火を通し柔らかく仕上げたフィレ肉、
お肉の邪魔をしない白ワインベースのピクルスとマスタードのソース。