

仔牛・仔羊
春野菜フェア！

セゾンコース

Menu SAISON ¥5500 (¥6050税込)

(アミューズ+前菜2皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

<旬の食材をふんだんにお楽しみ頂けるコース>

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rillette de porc 'Yoshida'

山口県・萩産 真フグのカルパッチョ、フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスのムース
ふきのとうのソース

Carpaccio de fugu de Yamaguchi,
mousse d'asperges blanches de Loire à la sauce "fukinoto"

AU CHOIX

フランス・ブレス鶏のドウミドゥイユ風ガランティーヌ トリュフのヴィネグレットソース
Galantine façon demi-deuil de poulet de Bresse à la sauce vinaigrette aux truffes

又は
スペシャリテ！パテ・アン・クルート
La spécialité Pâte en croûte

北海道・羽幌産 真カスベ(ガンギエイヒレ)のポシェと春キャベツ
ペドロヒメネスヴィネガーとバターのソース

Raie pochée de Hokkaido et choux de printemps
à la sauce au beurre et au vinaigre "Pedro Ximenez"

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

フランス産 仔牛ロース肉のローストとフォアグラのポワレ ペリグーソース
Veau rôti et foie gras poêlé sauce Périgoux

フランス・ブルターニュ産 バルバリー鴨胸肉のロースト 赤ワインソース
Canard de Barbarie rôti sauce vin rouge

北海道・美唄 西川農場「アスパラひつじ」モモ肉のロースト(+¥1100税込)
Gigot d'agneau "Aspara hitsuji" de la ferme Nishikawa

霜降り！黒毛和牛サーロインのポワレ エシャロットソース(+¥1320税込)
Entrecôte de boeuf persillé "Kuroge-Wagyu" poêlé

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou Thé