

Déjeuner

—ランチメニュー—

Menu Pissenlit

メニュー ピサンリ (たんぼぼ)

全3品 ¥2,980

※こちらのメニューにはチョイスがございません

季節のスープ
+
本日のお魚料理
+
シェフお任せデザート

Menu Trèfles

メニュー トレフル(クローバー) メインディッシュ【B,Cから1品】

全4品 ¥3,900

前菜【Aから2品】
+
メインディッシュ【B,Cから1品】
+
デザートかチーズ【Dから1品】

Menu Coquelicot

メニュー コクリコ (ひなげし)

全6品 ¥5,500

前菜【Aから2品】
+
お魚料理【B】
+
メインディッシュ【Cから1品】
+
デザートかチーズ【Dから1品】
+
小菓子

【A】 Entrées –前菜–

Euf de Nagoya Kochin 65°C crème de petit pois

低温で調理した名古屋コーチンの卵 新緑のクリーム

Saumon mariné à l'huile et à l'aneth, légumes aux condiments

サーモンのマリネ 野菜のコンディマン

Terrine de campagne noisette, gelée au porto et chantilly à la moutarde

テリーヌ・ド・カンパーニュ ポルト酒のジュレ マスタードのシャンティイ

Velouté d'oignon et poireaux au vin blanc

新玉葱とポロ葱のヴルーテ

【B】 Poisson –魚料理–

Poisson du marché 市場から届いた鮮魚のクリエーション

【C】 Plats –メイン料理–

St Jacques à la plancha, risotto d'orge perlé

帆立のプランチャ焼き 大麦のリゾット

Poulet jaune à la crème de maïs

プーレ・ジョーヌ(赤毛鷄)のソテー とうもろこしのクリーム

Steak bavette sauce moutarde, pomme pont-neuf

牛ハラミステーキ ソースムータルド ポンヌフを添えて (+¥600)

Filet de bœuf sauce marchand de vin

牛フィレ肉のロティ ソース・マルシャン・ド・ヴァン (+¥3,500)

【D】 Desserts ou Fromages –デザートまたはチーズ–

Petit pot de crème a la fleur de cerisier, feuilleté caramel

桜風味のプリン キャラメリゼしたパイ

Moelleux au chocolat glace à la banane

フォンダンショコラ 季節のアイス添え

Baba au mâcha et crème chantilly de Sakura

抹茶のババ 桜風味のクリーム (+500)

Fromage

チーズプレート 季節のコンフィチュール添え