

Rhône

ローヌ

Flors-d'œuvre froid variés en poisson et fruits de mer façon d'Espoir

魚貝類のオードブルバリエ、お祝いの庭園に見立てて

Consommé gelée à la Parisienne sous le potage de chou-fleur

カリフラワーのパリソワール 冷製スープ

ou
又は

Potage de St-Germain

グリーンピースのポタージュ サンジェルマン風 温製

Filet de bar poêlé, garniture pompadour et confiture d'orange sauce grenoblois

鱈のポアレ、アーティチョークのボンパドールとオレンジのコンフィ添え グルノーブルソース

Granité au citron

レモンのグラニテ

Roti de entrecôte de bœuf, sauce crème à l'échalote

牛ロースのロースト、シェリー酒とエシャロットのソース

ou
又は

Filet de bœuf poêlé, sauce vin rouge

牛フィレのポアレ、クラシックな赤ワインソース

Mousse de fraise et banane duo, à la suédois

ストロベリーとバナナのムース2重奏、スエーデン風

Duin (下記より2種)

ごま・サフラン・フォカッチャ

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。

魚貝類のオードブルバリエ、お祝いの庭園に見立てて



カリフラワーのパリソワール 冷製スープ



グリーンピースのポタージュ
サンジェルマン風 温製



目で楽しむ一品、有機野菜とトロサーモン・フワフワ海老ムース・王道冷製スープ、自家製コンソメゼリーと有機野菜のホタテマリネ、様々な食感をお楽しみ下さい。

サンジェルマン伯爵がこよなく愛した、グリーンピースとほのかな香草が香るポタージュ。クラシック料理を現代風にアレンジしてみました。

OR



焼き上げパン



レモンのグラニテ

鱈のポアレ、アーティチョークのボンパドールとオレンジのコンフィ添え グルノーブルソース



皮をパリッと焼き上げた出世魚の鱈とオレンジのジャム、フルーツと魚の意外な組み合わせをお楽しみ下さい。

ストロベリーとバナナのムース2重奏、スエーデン風



シロップで煮出したフルーツを2層の紅白ムースに仕立てた一品、フワフワと甘酸っぱさをお楽しみ下さい。

牛ロースのロースト、シェリー酒とエシャロットのソース



ジックリ3時間かけゆっくり火を通し柔らかく焼き上げたメイン、新しいローストビーフの食感を是非お楽しみ下さい。

牛フィレのポアレ、クラシックな赤ワインソース



塊のままポアレし、ゆっくり火を通したフィレ肉と伝統の赤ワインのソース フランス料理をそのままに！

Change