

Menu de Déjeuner

¥3,800

* Cidre ou Jus de Pomme *

シードル or リンゴジュース

Entrées

Terrine de foie gras maison

Sauce miel-citron aux épices, salade mesclun

自家製フォアグラのテリーヌ

Deuxieme(+¥1,000)

Crème froide d'asperges vertes,

Copeaux a l'huile d'olive truffee, melba de canard seche maison

アスパラガスの冷製スープ 自家製鴨の生ハム

Plats

メインをお選び下さい

Poisson en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

鮮魚のガレット包み焼き シードルのブルブランソース

Rôti de Porc Chou marine, sauce miel de sarrasin-gingembre

ローストポーク そばハチミツのソース生姜風味

Homard Breton flambé à l'eau-de-vie

légumes biologique sauce américaine(+ ¥ 1,500)

ブルターニュ産オマール海老のロースト オードヴィフランベ
有機野菜添え アメリケーヌソース

Bœuf de YAMAGATA poêlé (+ ¥ 1,000)

山形牛のポワレ

Dessert

デザートをお選び下さい

Crème Brûlée au thé de sarrasin

そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

Crêpe beurre Bordier sucre roux d'Okinawa glace Kinako maison

ボルディエバターと沖縄産黒糖のクレープ 自家製きな粉アイス

Boisson(+500)

食後のお飲み物

コーヒー、マリアージュフレールの紅茶 etc