

Angers

冷前菜 / 温前菜 / お魚料理 / お肉料理 / デザート / カフェ
Entrée/Entrée/Plat de Poisson/Plat de Viande/Dessert/Café

¥8,000 (税・サービス料別込)

Entrée

Saint-Jacques et crevettes bouquets au pamplemousse, terrine de campagne et canard fumé au poivre, accompagnés d'une salade de légumes de saison, sauce au parmesan et à l'huile d'olive vierge.

根室海峡沖ホタテ貝と小エビのグレープフルーツの香り
田舎風プティテリーヌ、鴨ムネ肉のスモーク ブラックペッパー風味
旬の野菜のサラダ仕立て パッションフルーツ風味のバージンオリーブオイルソース

Entrée chaude

Foie gras mi-cuit au miso blanc accompagné de pommes rôties, sauce au Porto
フォアグラのあぶり焼き 信州産白味噌『雪蔵』りんごのロースト添え ポルト酒風味ソース

Plat de Poisson

Poêlée de saumon de Tasmanie accompagnée de tomates, de périllas et d'échalotes revenues à l'huile d'olive, servi avec un purée de pommes de terre.

タスマニア産サーモンのポワレ トマト、大葉、エシャロットの
香味野菜入りオリーブオイルソース ジャガイモのピューレ添え

Plat de Viande

*お肉料理をお選び下さい

Risotto de poulet du Japon et de chrysanthème dans un ballotin de choux, sauce à la moutarde
いわい鶏ムネ肉と春菊のリゾットのキャベツ包み焼き 粒マスタード風味ソース

Porc braisé, sauce au vinaigre de Xérès
氷温熟成豚のブレゼ シェリービネガーソース

Viande du jour

本日のお肉料理

Dessert

Dessert maison et fruits de saison
本日の自家製デザートと季節のフルーツ添え

Café

Café ou thé

コーヒー または 紅茶