

MENU

メニュー

APÉRITIF 食前酒

Assortiment de charcuterie lyonnaise Maison Duculty
リヨン地方のシャルキュトリー盛り合わせ (メゾン・デュキュルティ)

ENTRÉE 前菜

Hommage à la mère Brazier ラメール ブラジエへのオマージュ
Fond d'artichaut au foie gras Rougié
アーティチョークとルージュエのフォアグラ (ルージュエ)

PLAT 主菜

Hommage à la mère Fillioux ラメール フィリウーへのオマージュ
Volaille à la truffe et ses petits légumes mijotés
トリュフ添え鶏肉、野菜の煮込みと共に

FROMAGES チーズ

Sélection de fromages affinés régionaux Savencia
地方のチーズの盛り合わせ (サヴァンシア社)

DESSERT デザート

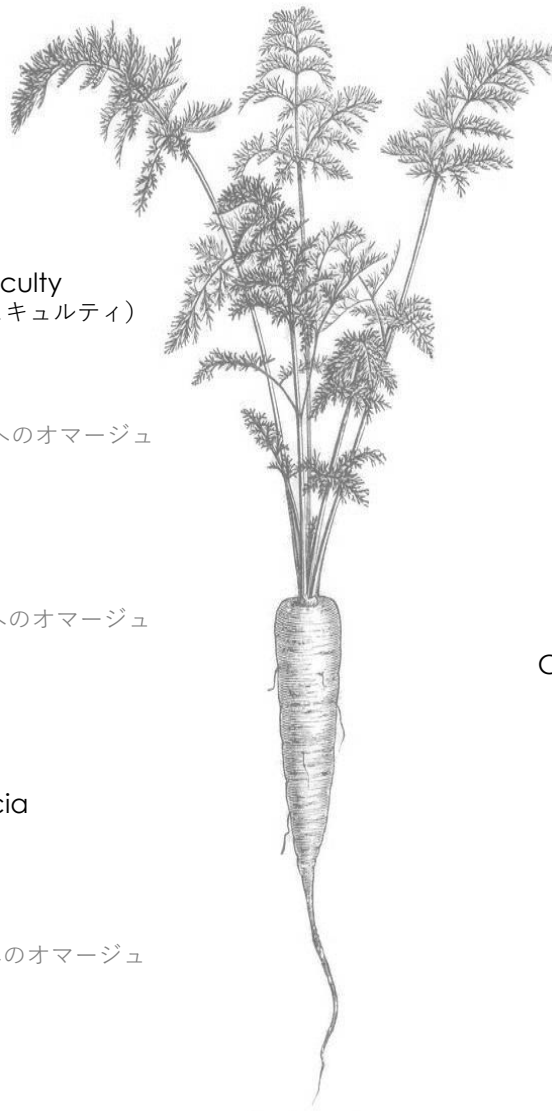
Hommage à la mère Poulard ラメール プラールへのオマージュ
Mont Blanc sur sablé breton La Mère Poulard,
sauce au vin rouge et pétales de roses
ブルターニュ地方のサブレを使用したモンブラン
赤ワインソースとベルローズを添えて
(ラ・メール・プラール)

CHOCOLATS ARTISANAUX

昔ながらの手づくりチョコレート
Chocolaterie de Puyricard (ピュイリカル)

CAFE & THE

コーヒー&紅茶



PETITS PAINS
Pains et Tradition
パンの盛り合わせ
(パン・エ・トラディション)

MERCI !

CARTE DES VINS

ワインセレクション

APÉRITIF AU CHAMPAGNE 食前酒のシャンパン
Taittinger Brut Prestige Rose
テタンジェ・ブリュット・プレスティージュ・ロゼ

ENTRÉE 前菜

Chablis Vieilles Vignes 2015 Olivier Tricon
Domaine de Vauroux
シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ2015
オリヴィエ・トリコン - ドメーヌ・ド・ヴォル

PLAT 主菜

Château Meyney 2012 Saint-Estèphe Bordeaux Rouge
シャトー・メイネイ2012 サンテステフ - ボルドー赤

FROMAGES チーズ

Château Blaignan 2015 Cru Bourgeois Médoc
Bordeaux Rouge
シャトー・ブレイニャン2015
クリュ・ブルジョワ・メドック - ボルドー赤

DESSERT デザート

Muscat Beaume de Venise 2015 Famille Perrin
ミュスカ・ボーム・ド・ヴニーズ2015 ファミーユペラン

EAU MINERALE Evian

ミネラルウォーター
(エビアン)