

3月のランチメニュー

最初のオードヴル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

二皿目のオードヴル

Tout Petit pois!・・・全部プチ・ポワ!
シチリア産グリーンピースで 三段活用・・・
名古屋コーチン温度卵を添えて

または

九十九里の地ハマグリと春キャベツのパイ包み +¥605

メインディッシュをお選びください

★ ココットで蒸し煮した桜鯛と春野菜と蛤

または

★ イベリア産雛鳥コクレジョンヌのファルシ
仏風豆ご飯を詰めて

または

★ スペイン産仔羊骨付背肉 フキノトウのタップナード
芽キャベツと自家製ベーコンのグラタン

または

★ 赤ワインでトロトロに煮込んだ黒豚バラ肉
ポワトリーヌ・トンポーロウ

または

★ 特選黒毛和牛のグリル
洞爺ジャガイモのグラタンと赤ワインソースで +¥1210

～ 今月のデザート ～

★ 栃乙女 苺のスープ、ミント風味 そのソルベと

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ
トロける赤いフルーツと +¥605

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ +¥602

¥ 4200 (¥5082)

お昼だけの特別メニュー
(お二人様からどうぞ)

今月お薦めの季節の前菜2皿と
定番の仏産フォアグラを前菜にして

メインディッシュ
特選 黒毛和牛のグリル

～ 今月のデザート ～

今月のデザートからお好みで

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ + ¥605

¥ 6 4 0 0 (¥ 7 7 4 4)

本日御用意したサイドメニュー

・・・コースメニューにプラスワン・・・

セロリラヴとポワロの熱々ブルーテ

カプチーノ仕立て ¥ 1936

*

雉子と黒鶏、仏産茸とアワビの90分蒸しプチポ ¥ 2662

*

*

スペイン産メリノ種仔羊背肉のロースト 伝統的な香草風味で

¥ 4235

*

自家栽培の庭のフレッシュハーブティ

¥ 605

3月の特選ランチメニュー

1皿目のオードブル

出始めの仏産ホワイトアスパラ
地蛤と車海老、春野菜のメリメロ仕立て

2皿目のオードブル

スペシャリテ「初恋トマト」の三段活用
そのソルベ、ジュレ、サラダで

または

九十九里の地ハマグリと春キャベツのパイ包み

メインディッシュをお選びください

★ 南仏産 仔羊の「クスクス」 モロッコ風

首肉 肩肉 バラ肉をちょっとスパイシーに煮込んで
季節野菜とスムール小麦

または

★ 黒鶏と鬼北雉子、仏産茸のプール・オポ仕立て
そのコンソメで120分蒸し

または

★ スペイン産 仔羊骨付背肉のロースト

または

★ クロワゼ鴨胸肉とフォアグラのパイ包み焼き
赤ワインソース、お二人様で

～今月のスペシャル・デザート～

★ 焼き立て 完熟金柑のスフレ

そのソースとともに

または

★ 熱々ビスキュイ・ショコラ

トロける赤いフルーツと

または

★ 苺のフィユテ、苺ミルクのグラス、苺のソースで

カフェ又は、ティー又は、エスプレッソ
自家栽培の庭のフレッシュハーブティ + ¥602

¥ 8 8 0 0 (¥ 10648)