

# menu de midi



## LUNCH COURSE ¥ 2000

前菜+メイン+デザート+飲み物 下記より各1品ずつお選びください



## PETIT LUNCH ¥ 1000

組み合わせをお選びください

お選び頂いた組み合わせを、下記より1品ずつお選びください

A 前菜&メイン

B メイン&デザート

C 前菜&デザート

D メイン&飲み物

E デザート&飲み物

F 前菜&飲み物

### ENTRÉES 前菜

🏠 Trio D'Entrées Briochées 3種類のブリオッシュ

🏠 = 当店おすすめ

Brioche Maison Au Crabe Et Pamplemousse, Et Petite Salade D'herbes Fraiches

自家製ブリオッシュ ~かにとグレープフルーツ/フレッシュハーブ添え~

Terrine De Campagne Au Marc De Bourgogne 田舎風テリーヌ ~Marc De Bourgogne風味~

Soupe Du Jour 本日のスープ

Quiche Maison 自家製キッシュ

🏠 Salade Bourgogne (Œuf Poché Chaud, Lardons Et Champignons Grillés)

ブルゴーニュサラダ (ポーチドエッグ、ベーコン、グリルマッシュルーム)

### PLATS メイン

Steak Maître D'Hôtel Et Son Gratin Dauphinois ステーキ、じゃがいものグラタン添え

🏠 Escalope De Volaille À La Crème Et Aux Champignons De Paris Accompagnée De Ses Tagliatelles À L'huile De Truffes.

鶏肉のエスカロープ ~クリームソースとマッシュルーム、トリュフ風味のタリアテッレ添え~

Filet Mignon De Porc Au Cassis, Purée De Pommes De Terre

豚肉のフィレミニオン ~カシスソースとリンゴのピューレ添え~

Carré De Daurade À La Sauce Safran Et Petits Légumes. 鯛のグリル ~サフランソースと野菜とともに~

Bar Poêlé, Risotto De Blé, Légumes De Saison Et Sauce Aux Herbes.

スズキのポアレ ~小麦のリゾット、季節の野菜、ハーブソース~

### DESSERTS デザート

Moelleux Au Chocolat Diététique (Sans Sucre Et Sans Beurre) チョコレートケーキ ~砂糖・バター不使用~

Crème Brûlée Aux Abricots アプリコットのクリームブリュレ

Tarte Du Jour 本日のタルト

Coupe Deux Boules De Glace (Parfum Au Choix : Chocolat, Vanille Ou Yuzu)

アイスクリーム (チョコレート、バニラ、柚子の中からお2つお選び頂けます)

Pêche Melba ペッシュ メルバ バニラアイスと桃とベリーソース、生クリーム添え

Poire Belle-hélène ポワール ベルエレン バニラアイスと洋梨とチョコレートソース、生クリーム添え

BOISSONS お飲み物 Café, Thé, Café glacé, Thé glacé コーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイスティー

+ ¥ 150 Espresso, Café au Lait, Cappuccino エスプレッソ、カフェオレ、カプチーノ

+ ¥ 100 Beurre, Huile d'Olive バター、オリーブオイル