

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

Entrée

*Saint-Jacques d'Hokkaido, saumon fumé et jambon cru italien affiné 14 mois,
servis avec une salade de saison, vinaigrette huile d'olive vierge et orange
et purée-sauce aux petits pois*

根室海峡沖ホタテ貝と小エビ、スモークサーモン、
14ヶ月熟成イタリア産プロシュート、旬の野菜のサラダ仕立て
オレンジ風味のバージンオリーブオイル グリンピースピューレソース

Entrée chaude

Foie gras mi-cuit et figues rôties, sauce au Porto

フォアグラのあぶり焼き イチジクのロースト添え 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

Canard rôti, sauce au poivre vert, accompagné de légumes de saison

鴨ムネ肉のロースト グリンペッパーソース 季節野菜添え

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