

# Cheverny

前菜 / スープ / お魚料理 / お肉料理 / デザート / カフェ  
*Entrée/Soupe/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 グリンピースのピューレソース

## *Soupe*

*Potage de potiron crémeux, servi froid*  
カボチャの冷製クリームスープ

## *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