

Menu Déjeuner

Entrée+Plat 前菜+メイン **¥2,800**

Entrée+Plat+Dessert 前菜+メイン+デザート **¥3,500**

2Entrées+Plat+Dessert 前菜2品+メイン+デザート **¥4,500**

* Cidre ou Jus de Pomme *

シードル or リンゴジュース

* Entrée *

前菜を下記からお選びください

Soupe de Saison

季節のスープ

Variation de légumes biologique

crème de TOFU et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛合せ 豆腐クリームとそばのクリスティアン

Pâté Breton maison et pickles de légumes biologique

自家製ブルターニュ風パテ 有機野菜のピクルス

Entrée du Jour(+ ¥ 1,000)

本日の前菜

*** Plat ***

メインを下記からお選びください

Poisson en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

鮮魚のガレット包み焼き シードルのブルブランソース

Homard Breton flambé à l'eau-de-vie

légumes biologique sauce américaine(+ ¥ 1,500)

ブルターニュ産オマール海老のロースト オードヴィフランベ
有機野菜添え アメリケーヌソース

Galette Normande(+ ¥ 500)

ガレットノルマンド

カマンベールチーズ・生ハム・クルミ・グリーンサラダ・いちぢくのコンフィチュール

Viande du jour suggestion du chef(+ ¥ 1,000)

シェフお勧めのお肉料理

*** Desserts ***

デザートを下記からお選びください

Crêpe beurre Bordier sucre roux d'Okinawa glace Kinako maison

ボルディエバターと沖縄産黒糖のクレープ 自家製きな粉アイス

Galette Tatin (+ ¥ 300)

りんごのガレットタタン

Crème Brûlée au thé de sarrasin

そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

Blanc manger de Tonyu au pommeau

豆乳のブランマンジェ

Glaces et sorbets maison deux boules

2種類の自家製アイスとシャーベット

*** Boisson * (+500)**

食後のお飲み物

コーヒー、マリアージュフレールの紅茶 etc