

ディナークルーズ

前菜

スモークサーモンの海苔風味をアボカドのタルタルとグラニースミスのわかめ和えと共に
フランス南西部の鴨のフォアグラ、赤玉ねぎとマンゴーのチャツネと共に
カタツムリとタコのコンフィのタルトレットにカリカリ野菜を添えて、パセリソースと共に
グリーンアスパラガスのヴルーテ、ホースラディッシュ風味のフムスと一緒に 

メインディッシュ

スズキのグリル、フレゴラ・サルダを添えて、コック貝のマリエールソースと共に
仔牛肉の香草アングルートに煮込み野菜とミニじゃがいもを添えて、濃厚ソースと共に
フランス産ジョーヌ赤鶏のフィレ肉、エクルヴィスとマッシュルームとニョッキ添え
季節の野菜コンフィとカリカリ豆腐にサフラン風味のトマトソースをかけて 

フロマージュ

チーズマスターの熟成によるチーズ

‘エトワール’ サービス:デザートのご代替り、または8ユーロの追加料金で利用可能

デザ

トはメゾン・ルノートルの特製デザートです。
メインディッシュのご注文時にオーダーして下さい。



ヘーゼルナッツのケーキ、アンズのクーリ

ラズベリーとレモンバーベナのスープ 

赤系フルーツのシャルロットケーキ

エキゾチック・フィンガーケーキ



お飲み物のコース

ワインやドリンクのメニューも用意されている

エトワールサービス

ブラン・ド・ブランのキール- IGP ヴァン・ド・ペイ・ドック シャルドネ・ヴィオニエ*またはAOC コルビエール*
またはIGP ペイ・ドック ドメーヌ・ド・クセルギュ ロゼ カルベネ・フラン*
ミネラルウォーターとコーヒー付き

ディスカバリーサービス

シャンパーニュ1杯- IGP ヴァン・ド・ペイ・ドック シャルドネ・ヴィオニエ*とAOP コルビエール*
または IGP ペイ・ドック グリ・ブランドメーヌ・ジェラル・ベルトラン**
ミネラルウォーターとコーヒー付き

プリヴィレーージュサービス

シャンパーニュ1杯- AOP マコン・ヴィラージュ*とAOP リュサック・サンテミリオン*
または IGP ペイ・ドック グリ・ブランドメーヌ・ジェラル・ベルトラン**
ミネラルウォーター、コーヒー、ミネラルディーズ付き

ブルミエサービス

シャンパーニュ・ロゼグラス1杯とアミューズブッシュ - AOPマコン・ヴィラージュ*
と- AOP ベサックレオニャンまたは AOPラングドック スルス・オブ・ジョイ・ピオドメーヌ・ジェラル・ベルトラン**
食後にシャンパーニュグラス1杯- ミネラルウォーター、コーヒー、ミネラルディーズ付き

シェフのCédric Navaretteと彼のチーム



ベジタリアン・オプション
*4名様に1本(750ml)

**白ワインと赤ワインの代わりにロゼワイン - 2名様に1本(750ml)
お酒はほどほどに: アルコールの乱用は健康に悪いです。ポートは禁煙です。