

# BON COURAGE

## LUNCH COURSE MENU

OCRE ¥4,400

シングルメインのスタンダードコース

entrée froide

赤城鶏のコンフィとポワローの  
サワークリームソース エクレア仕立て

entrée chaude  
稚鮎のフリット

plats de viande  
群馬県産豚のポルケッタ  
赤ワインソース

dessert  
やよいひめのフィナンシェ  
ハニーヨーグルトのアイス添え

パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶

VERT ¥6,600

ダブルメインを堪能できるフルコース

entrée froide

赤城鶏のコンフィとポワローの  
サワークリームソース エクレア仕立て

entrée chaude  
稚鮎のフリット

plats de poisson  
明石真鯛のポワレ  
ヴァンプランソース

plats de viande  
群馬県産豚のポルケッタ  
赤ワインソース

dessert  
やよいひめのフィナンシェ  
ハニーヨーグルトのアイス添え

パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶

AZUR ¥8,800

牛フィレ肉が魅力のダブルメインのフルコース

entrée froide

赤城鶏のコンフィとポワローの  
サワークリームソース エクレア仕立て

entrée chaude  
稚鮎のフリット

plats de poisson  
明石真鯛のポワレ  
ヴァンプランソース

plats de viande  
牛フィレ肉のグリエ  
ソースボルドレーズ

dessert  
やよいひめのフィナンシェ  
ハニーヨーグルトのアイス添え

パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶

# BON COURAGE

## DINNER COURSE MENU

### NATURE ¥8,800

ダブルメインのスタンダードコース

amuse  
最初の一皿

entrée froide  
赤城鶏のコンフィとポワローのエクレアサラダ  
人参と焦がしバターのピューレを添えて

plats de poisson  
金目鯛のクルスティヤン  
春菊と安納芋

plats de viande  
牛フィレ肉のグリエ  
ソースポルドレーズ

dessert  
やよいひめのフィナンシェ  
ハニーヨーグルトのアイス添え

プティフル  
パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶

### TERRE ¥11,000

こだわりの食材を使用したフルコース

amuse  
最初の一皿

entrée froide  
赤城鶏のコンフィとポワローのエクレアサラダ  
人参と焦がしバターのピューレを添えて

entrée chaude  
稚鮎のフリット  
マッシュルームのエスプーマ

plats de poisson  
金目鯛のクルスティヤン  
春菊と安納芋

plats de viande  
国産牛フィレ肉のグリエ  
ソースポルドレーズ

dessert  
やよいひめのフィナンシェ  
ハニーヨーグルトのアイス添え

プティフル  
パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶

### CREER ¥14,300

シェフが考え抜いた厳選料理をご堪能

amuse  
最初の一皿

entrée froide  
赤城鶏のコンフィとポワローのエクレアサラダ  
人参と焦がしバターのピューレを添えて

entrée chaude  
稚鮎のフリット  
マッシュルームのエスプーマ

plats de poisson  
金目鯛のクルスティヤン  
春菊と安納芋

plats de viande  
国産牛フィレ肉のグリエ フォアグラ添え  
ソースポルドレーズ

dessert  
やよいひめのフィナンシェ  
ハニーヨーグルトのアイス添え

プティフル  
パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶