

# 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  
赤城鶏と焼きナスのガレット仕立て  
ピーツのソース

plats de poisson  
秋刀魚のコンフィ  
青リンゴと牛蒡のソース

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

dessert  
イチジクのフィナンシェ  
デーツのアイス添え

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  
赤城鶏と焼きナスのガレット仕立て  
ピーツのソース

entrée chaude  
タブリエ ド サプール

plats de poisson  
秋刀魚のコンフィ  
青リンゴと牛蒡のソース

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

dessert  
イチジクのフィナンシェ  
デーツのアイス添え

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  
赤城鶏と焼きナスのガレット仕立て  
ピーツのソース

entrée chaude  
タブリエ ド サプール

plats de poisson  
秋刀魚のコンフィ  
青リンゴと牛蒡のソース

plats de viande  
国産和牛フィレ肉のグリエ フォアグラ添え  
ソースボルドレーズ

dessert  
イチジクのフィナンシェ  
デーツのアイス添え

プティフル  
パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶