

# Dîner Menu

## Dîner A 3,650

Amuse-bouchée ~ アミューズ  
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜  
Carpaccio de daurade et l'egumes  
真鯛のカルパッチョと春野菜

Potage ~ ポタージュ  
本日のポタージュスープ

Poisson ou Viande  
(魚料理 または 肉料理)

Les aujourd'hui Poisson cuisson  
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

or

Les aujourd'hui Viande  
本日の肉料理

Dessert ~ デザート  
Les aujourd'hui dessert plat  
本日のデザート

Pain/café  
(パン/コーヒー)

## Dîner B 5,500

Amuse-bouchée ~ アミューズ  
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜  
Carpaccio de daurade et l'egumes  
真鯛のカルパッチョと春野菜

Potage ~ ポタージュ  
本日のポタージュスープ

Poisson ~ 魚料理  
Les aujourd'hui Poisson cuisson  
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

Sorbet  
お口直しのシャーベット

Viande ~ 肉料理  
Grille de boeuf sauce Poivrade  
牛フィレ肉のグリル ソースポワヴラード

Dessert ~ デザート  
la vie en rose  
フランボワーズクリームを纏ったガトー

Pain/café  
(パン/コーヒー)

## Dîner C 7,700

Amuse-bouchée ~ アミューズ  
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜  
Carpaccio poisson de saison et l'egumes  
旬の魚 カルパッチョと春野菜

Potage ~ ポタージュ  
本日のポタージュスープ

Poisson ~ 魚料理  
Les aujourd'hui Poisson cuisson  
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

Sorbet  
お口直しのシャーベット

Viande ~ 肉料理  
Poêle de boeuf sauce Poivrade  
厳選和牛のポワレ ソースポワヴラード

特選牛フィレ肉 に変更 +800円  
仔羊 " +1550円  
和牛フィレ " +2700円

Dessert ~ デザート  
la vie en rose  
フランボワーズクリームを纏ったガトー

Pain/café  
(パン/コーヒー)

## Dîner D 9,500

Amuse-bouchée ~ アミューズ  
本日の一口オードブル

1er Hors-d'oeuver ~ 前菜 1  
Carpaccio poisson de saison et l'egumes  
旬の魚 カルパッチョと春野菜

2e Hors-d'oeuver ~ 前菜 2  
本日2番目のオードブル

Potage ~ ポタージュ  
本日のポタージュスープ

Poisson ~ 魚料理  
Les aujourd'hui Poisson cuisson  
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

Sorbet  
お口直しのシャーベット

Viande ~ 肉料理  
Poêle de boeuf sauce Poivrade  
厳選和牛のポワレ ソースポワヴラード

特選牛フィレ肉 に変更 +800円  
仔羊 " +1550円  
和牛フィレ " +2700円

Dessert ~ デザート  
la vie en rose  
フランボワーズクリームを纏ったガトー

Mignardises  
小菓子

Pain/café  
(パン/コーヒー)

## Echelle du Ange ~ エシエルドゥアンジェ

Lunch Time 12:00 - 15:00 (L.O. 14:00 )  
Dinner Time 18:00 - 21:00 (L.O. 20:00 )  
毎週火曜日/水曜日定休 (祝日の場合は営業)  
大分市神崎字田ノ浦4253  
tel : 097 - 573 - 8620

※食材の内容は入荷状況等により変更となる場合がございます。  
※おすすめ食材がある場合にはスタッフからご案内させていただきます。  
※料金は全て税込み価格でございます。

※ シェフおまかせコース 15,000~  
シェフおまかせコースはご来店3日前までのご予約をお願い致します。

《Foie gras de petit》  
小さなフォアグラ付き +2,000円