

Les Antipasti / Antipasti / 前菜



Salade de Poisson Fumé au Fenouil et à l' Orange



1 000 cfp

Smoked Fish Salad with Fenel & Orange

Insalata di Pesce affumicato con Finocchio e Arancia

スモークフィッシュサラダ フェネル&オレンジ風味

Moules Gratinées

1 000 cfp

Gratinated Mussels

Cozze Gratinata

ムール貝のグラタン風

Carpaccio de Poulpes & Salade de Roquette

1 000 cfp

Octopus Carpaccio & Salad of Rocket

Carpaccio di Polpo con Rucola

タコのカルパッチョとルッコラのサラダ

Messclun aux Artichauts & Copeaux de Parmesan



1 000 cfp

Mixed Leaves, Artichokes & Parmesan Shaving

Insalata Mista, Carciofi e Scaglie di Parmigiano

アーティチョークとパルメザンチーズのサラダ

Minestrone (Soupe de Légumes & Vermicelles)



900 cfp

Vegetables & Pasta Soup

Minestrone di Verdure e Pasta

ミネストローネ



Cuisine Légère / Healthy and low calorie cuisine / Cucina Leggera / 低カロリーメニュー



Plat végétarien / Vegetarian dish / Piatto vegetariano / ベジタリアンメニュー

*** Supplément en pension complète ou en demi pension / *** Extra Charge for our guests on a meal plan

*** Supplemento per i clienti in pensione completa o mezza pensione / ***このマークの付いたお料理は追加料金がかかります。

Les Pâtes / Pasta / パスタ料理



<p>Tortellini aux Epinards, Sauce Gorgonzola ✓ <i>Tortellini Pasta with Spinach, Gorgonzola Sauce</i> <i>Tortellini di Spinaci con Salsa al Gorgonzola</i> ほうれん草のトルテリーニ ゴルゴンゾーラソース</p>	2 000 cfp	<p>Parpadelle aux Champignons & Volaille à l' Estragon <i>Parpadelle Pasta with Mushroom & Chicken with Tarragon</i> <i>Pappardelle con Pollo e Funghi al Dragoncello</i> マッシュルームとチキンのパツパルデッレパスタ タラゴン風味</p>	1 900 cfp
<p>Linguini à « Le Vongole » (Coquillages) <i>Linguini Pasta with Shellfish</i> <i>Linguine alle Vongole</i> リングイネパスタのボンゴレ</p>	2 500 cfp	<p>Tagliatelles Alfredo (Ail, Parmesan & Crème) ✓ <i>Tagliatelle Pasta, Garlic & Parmesan Cheese, Cream</i> <i>Tagliatelle Alfredo (Aglio, Parmigiano e Panna)</i> ガーリックとパルメザンチーズクリームのタリアテッレパスタ</p>	1 600 cfp
<p>Spaghetti à l'Encre de Seiche & Calamar <i>Spaghetti Pasta with Ink Cuttlefish & Calmary</i> <i>Spaghetti al Nero di Seppia e Calamari</i> イカ墨のスパゲッティ</p>	1 600 cfp	<p>Penne Regate à la Sicilienne (Aubergines, Courgettes, Sauce Tomato) ✓ <i>Penne Pasta, Eggplant, Zucchini & Tomato Sauce</i> <i>Penne Rigate alla Siciliana (Melanzane, Zucchini e Salsa di Pomodoro)</i> ナス、ズッキーニ、トマトソースのペンネ</p>	1 500 cfp
<p>Lasagnes aux Fruits de Mer <i>Seafood Lasagna</i> <i>Lasagne ai Frutti di Mare</i> シーフードラザニア</p>	1 600 cfp	<p>Raviolis aux Trois Fromages au Fumet de Tomato & Basilic <i>Cheese Ravioli with Tomato & Basil Aroma</i> <i>Ravioli ai Tre Formaggi con salsa di Pomodoro e Basilico</i> チーズラビオリ トマトとバジル風味</p>	1 500 cfp



Cuisine Légère / Healthy and low calorie cuisine / Cucina Leggera / 低カロリーメニュー

✓ Plat végétarien / Vegetarian dish / Piatto vegetariano / ベジタリアンメニュー

*** Supplément en pension complète ou en demi pension / *** Extra Charge for our guests on a meal plan

*** Supplemento per i clienti in pensione completa o mezza pensione / ***このマークの付いたお料理は追加料金がかかります。

Les Risottos / Risotto / リゾット



<i>Risotto de Langoustes et Asperges</i> <i>Lobster & Asparagus Risotto</i> <i>Risotto all' Aragosta e Asparagi</i> ロブスターとアスパラガスのリゾット	3 600 cfp
<i>Risotto alla Milanese</i> <i>Cured Ham & Saffron Risotto</i> <i>Risotto alla Milanese</i> ミラノ風リゾット	2 600 cfp
<i>Risotto Potiron & Cèpes au Romarin</i> ✓ <i>Pumpkin & Mushrooms Risotto with Rosemary</i> <i>Risotto alla Zucca e Porcini aromatizzato al Rosmarino</i> カボチャとマッシュルームのリゾット ローズマリー風味	2 200 cfp
<i>Assiette de Légumes Grillés</i> ✓ <i>Grilled Vegetables Platter</i> <i>Grigliata Mista di Verdure</i> 野菜のグリル	1 900 cfp



Cuisine Légère / Healthy and low calorie cuisine / Cucina Leggera / 低カロリーメニュー



Plat végétarien / Vegetarian dish / Piatto vegetariano / ベジタリアンメニュー

*** *Supplément en pension complète ou en demi pension / *** Extra Charge for our guests on a meal plan*

*** *Supplemento per i clienti in pensione completa o mezza pensione / ***このマークの付いたお料理は追加料金がかかります。*

Les Viandes / Meat / Carne / 肉料理



Saltimbocca de Filet de Veau (avec Mozzarella)

Fillet of Veal with Mozzarella Cheese

Saltimbocca di Filetto di Vitello con Mozzarella

子牛のフィレ モッツアレラチーズ

3 200 cfp

Osso Bucco à la Gremolata

Simmed Veal "Osso bucco", Parsley, Lemon & Anchovies Flavour Sauce

Ossobuco in Salsa di Prezzemolo, Limone e Acciughe

"オッソ・ブッコ" 骨付き子牛のカツレツ レモンとアンチョビ風味のソース

3 500 cfp

Escalope de Volaille Panée Milanaise

Breaded Chicken Escalope Milanese Style

Cotoletta di Pollo alla Milanese

ミラノ風チキンのエスカロップ

2 600 cfp

Côte de Bœuf Grillée, Sauce Tomate au Romarin

Grilled Beef Tenderloin, Tomato & Rosemary Sauce

Costata di Manzo Grigliata, Salsa al Pomodoro e Rosmarino

牛腰肉のグリル トマトとローズマリーのソース

3 900 cfp

*** 800 cfp

Agneau Braisé au Fenouil & Polenta de Champignons

Braised Lamb with Fennel & Mushrooms Polenta

Agnello Brasato con Polenta di Funghi

子羊の蒸し煮 フェンネル風味 きのこのポレンタ添え

2 700 cfp



Cuisine Légère / Healthy and low calorie cuisine / Cucina Leggera / 低カロリーメニュー

Plat végétarien / Vegetarian dish / Piatto vegetariano / ベジタリアンメニュー

*** Supplément en pension complète ou en demi pension / *** Extra Charge for our guests on a meal plan

*** Supplemento per i clienti in pensione completa o mezza pensione / ***このマークの付いたお料理は追加料金がかかります。

Les Poissons / Fish / Pesce / 魚料理



<p>Filet d'Espadon à la Pizzaiolo (Sauce Tomatée avec Poivrons, Câpres, Olives) Swordfish cooked in a Tomato Sauce, Capers & Olives Pesce Spada con Salsa di Pomodoro, Capperi e Olive メカジキのソテー ケッパーとオリーブのトマトソース</p>	2 500 cfp	<p>Gambas et Calmars Marinés Grillés, Salade Romaine Grilled Prawns & Marinated Squid, Mixed Leaves Grigliata di Gamberi e Calamari Marinati con Insalata 車海老といかのマリネのグリル ミックスサラダ</p>	3 300 cfp
<p>Filet de Thon au Persil Tuna cooked in an Onion & Parsley White Sauce Filetto di Tonno in Salsa di Cipolla, Prezzemolo e Vino Bianco まぐろのソテー オニオンとパセリのホワイトソース</p>	2 800 cfp	<p>Poisson du Lagon Entier Rôtie et Légumes Grillés Lagoon Fish Roast with Grilled Vegetables Pesce di Laguna Arrosto con Verdure Grigliate ラグーンフィッシュのロースト 野菜のグリル添え</p>	2 900 cfp
<p>Fritto Misto di Mare (Calamars, Gambas et Poulpes Frits, Salade Mesclun) Deep-fried Prawns, Squid & Octopus, Mixed Leaves Fritto Misto di Mare (Gamberi, Polpi, Calamari) con Insalata シーフードフライ (車海老、いか、たこ) ミックスサラダ添え</p>	2 500 cfp	<p>Filet de Bec de Canne Grillé au Fenouil et Tomates Cerises confites Fillet of "Bec de Canne" Grilled with fennel & Crystallized cherry tomatoes Filetto di "Bec de Canne" alla Griglia con Finocchio e Pomodorini “ベックドゥカン” フィッシュのグリル フェンネルとトマトのコンフィ添え</p>	2 800 cfp



Cuisine Légère / Healthy and low calorie cuisine / Cucina Leggera / 低カロリーメニュー



Plat végétarien / Vegetarian dish / Piatto vegetariano / ベジタリアンメニュー

*** Supplément en pension complète ou en demi pension / *** Extra Charge for our guests on a meal plan

*** Supplemento per i clienti in pensione completa o mezza pensione / ***このマークの付いたお料理は追加料金がかかります。

Les Desserts / Dessert / Dolce / デザート



<p><i>Millefeuille Glacé au Mascarpone</i> <i>Napoleon glazed with Vanilla Mascarpone</i> <i>Millefoglie Gelato al Mascarpone</i> マスカルポーネとバニラクリームのみルフィーユ</p>	1500 cfp	<p><i>Panna Cotta Fondante à la Mangue, Gressini Caramélisé</i> <i>Delicate Cooked Cream on a Mango Purée with Puff Pastry</i> <i>Caramelized with Brown sugar.</i> <i>Panna Cotta al Mango con "Grissini" Caramellati</i> マンゴーパンナコッタ グレッシニーキャラメルビスケット添え</p>	1500 cfp
<p><i>Coupe glacée "STRACCIATELLA"</i> <i>"Stracciatella Coupe", Homemade Vanilla Ice Cream with</i> <i>Dark Chocolate, Caramel Sauce and Almond Crunch.</i> <i>Coppa STRACCIATELLA (Gelato Artigianale con</i> <i>Scaglie di Cioccolato Fondente 64%, Salsa al Caramello</i> <i>e Decorazioni a base di Mandorle)</i> “ストラッチャテッラ” “チョコキャラメルソース&アーモンドチップ入り自家製バニラアイス</p>	1500 cfp	<p><i>Duo pain de Gênes chocolat - caramel</i> <i>Italian Spice Cake surmounted with a Dome of Milk Chocolate</i> <i>Mousse, glazed with Caramel, decorated with Chocolate</i> <i>and Vanilla Ice Cream</i> <i>Duo di Pan di Spagna alle Mandorle con Mousse al Cioccolato,</i> <i>Caramello e Gelato alla Vaniglia</i> アーモンドビスケット ミルクチョコレートキャラメルムースとバニラアイス添え</p>	1500 cfp
<p><i>Le Tiramisu Classique au Marsala</i> <i>Classic Tiramisu with Marsala Wine</i> Tiramisu ティラミス</p>	1500 cfp	<p><i>Croquant de Fraises aux Amandes, Espuma Basilic</i> <i>Strawberry Crackling with Almond Nougatine Tart,</i> <i>accompanied by a Basil Foam and Red Fruit Sorbet.</i> <i>Croccantino Meringato di Fragole e Mandorle con Spuma al Basilico</i> <i>e Sorbetto ai Frutti di Bosco</i> ストロベリーとアーモンドクリスピータルト バジルのエスプーマ (泡ムース)</p>	1500 cfp



Cuisine Légère / Healthy and low calorie cuisine / Cucina Leggera / 低カロリーメニュー

Plat végétarien / Vegetarian dish / Piatto vegetariano / ベジタリアンメニュー

*** Supplément en pension complète ou en demi pension / *** Extra Charge for our guests on a meal plan

*** Supplemento per i clienti in pensione completa o mezza pensione / ***このマークの付いたお料理は追加料金がかかります。