



島に着いたら・・・(前菜)

メロンのスープ、柑橘とスパイス風味のビスキュイ添え
鴨の半生フォアグラ、田舎パン
野菜のクレープケーキ、バルサミコ酢
カジキマグロのカルパッチョ、ケッパーとキンレンカ風味
イベリコ豚の肩生ハム・ベジータ
エビとトマトとフレッシュミントのザジキ(ギリシャ風ディップ)

パスタ・サラダ

ルッコラとパルメザンチーズのマカロニグラタン
シーザーサラダ

メイン

エビのレモングラス風味炒め
タラのソテー、マッシュポテト
スズキのソテー、オリーブオイルソースと野菜のリゾット
小さなエイのポワレ、オニオン・コンフィ風味 アボカドのドレッシング
サバのグリル、ハーブ風味 黒キヌアのタブレサラダ

牛フィレのステーキ、ベアルネーズソース 丸いフライドポテト
鶏と茄子のロースト、コリアンダー風味
パセリをまぶした仔牛のソテー、絹さやを添えて
乳飲み仔羊のもも肉の冷製煮込み、グルメなサラダ添え
牛肉のタルタルステーキ、フライドポテトとサラダ

デザート

熟成チーズ盛り合わせ

赤い果実のカプチーノ仕立て
チョコレートのセンセーション
キャラメルのとろけるケーキ、バニラアイスクリーム
ホワイトチョコレートとアプリコットのカリソン
フレッシュフルーツのサラダ
カフェ・グルマン(コーヒーとミニデザート)
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
(3種類お選びください)
(チョコレート、バニラ、ラズベリー、イチゴ、コーヒー、レモン、マンゴー)

ル・シャレ・デ・ジルは毎日営業しております。
船着き場とレストラン間は無料で船の送迎をさせていただきます。

