



料理講師
ミカエル・レザンニ
Mickaël Rezzani

Les Nouvelles du chef

シェフの美味しいものニュース

11月のメニュー

novembre 2012

Le Salon d'Alain サロン・ダラン

1h de cuisine + 1h cours de français + 1h de repas : 3h en français

1h フランス語で料理 + 1h フランス語授業 + 1h フランス語で会話

下記の授業においても、サロン・ダランに準じたお食事をご提供いたします。

F.TGV スピードフランス語 2h フランス語授業 + お食事 : 毎週2時間フランス語
2h cours de français + plateau repas : 2h en français par semaine

E.E.T スピード・イングリッシュ 2h 英語授業 + お食事 : 毎週2時間英語
2h English lesson + meal : 2h of English by week

Croisière クロワジエール 月に2回 3h フランス語授業 + お食事
2 fois par mois 3h cours de français + plateau repas

du 30 oct. au 4 novembre



menu

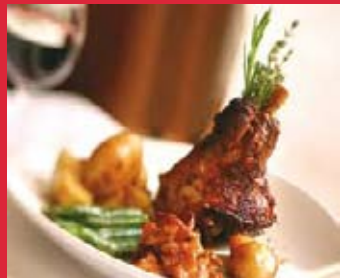
Pât au feu façon grand-mère
昔ながらのポ・ト・フ

Mousse de marron
栗のムース

ヘルシー・フレンチ



du 6 au 11 novembre



menu

Souris d'agneau confit eau thym
オーブンで三時間コンフィした
羊のひざ肉 タイム風味

Saucisson au chocolat
ソーシソンの形をしたチョコレート

シェフのおもてなし料理



du 13 au 18 novembre



menu

Saumon à la sauce vierge d'olive
Mirepoix aux baie rose

サーモンのヴィエージュ・ソース
ピンクペッパーの入った野菜のミルポワ

Baba au rhum
ババ・オ・ラム

ヘルシー・フレンチ



du 20 au 25 novembre



menu

Thon saisi aux poivron confits et
vinaigrette de champignon

マグロのミ・キュイ
パプリカのコンフィと茸のマリネ添え

Tourte des Pyrénées
ピレネーのトゥフト

シェフのおもてなし料理

