



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

8月のメニュー

Août 2013

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 23 au 28 Juillet



menu

Tartare de saumon aux herbes et à l'ail

サーモンのタルタル ハーブとニンニク風味

*Raviole de pommes et
chocolat*

リンゴとチョコレートのラヴィオリ

Cuisine familiale
フランス家庭料理



du 30 au 4 Août



menu

Filet mignon en croûte des Alpes

フィレ・ミニョンのアルプス風包み

*Terrine en gelée de miel et fruits de
saison*

蜂蜜のジュレと季節のフルーツのテリーヌ

Cuisine familiale
フランス家庭料理



du 6 au 11 Août



menu

*Chausson d'échine de porc au curry
et romarin*

豚背肉のパイ包み カレーとローズマリー風味

*Pêché mignon de pêche
et bugne lyonnaise*

桃のペシェ・ミニョン リヨン風ベニエ添え

Cuisine de Rhône-Alpes
ローヌ・アルプ地方の料理



du 28 au 1er Septembre



menu

Terrine d'agneau à l'ancienne

昔風の子羊のテリーヌ

Ile flottante au chocolat

ショコラの淡雪卵

Cuisine de Rhône-Alpes
ローヌ・アルプ地方の料理

