



Mickaël Rezzani

# Les Nouvelles du chef



Avril 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 2 au 7 Avril



### menu

*Filet mignon de porc tomates confites*  
 豚のヒレ肉 コンフィしたトマト詰め

*Croquant de banane à l'ananas confit*

バナナ・クルスティション バインのコンフィ添え

Menu du Chef  
 シェフの春の野心作



du 9 au 14 Avril



### menu

*Boeuf en papillote sauce au vin rosé*  
 牛肉のパピヨット ロゼ・ワインソース

*Petit pot de crème d'orange Chantilly à la vanille*

クレーム・ド・ゴンジュ シャンティー添え

Menu du Chef  
 シェフの春の野心作



du 16 au 21 Avril



### menu

*Choux farci poitevin farce de légumes printaniers et de lard*  
 ポワトゥー地方のシュー・フルシ  
 春の野菜とベーコン詰め

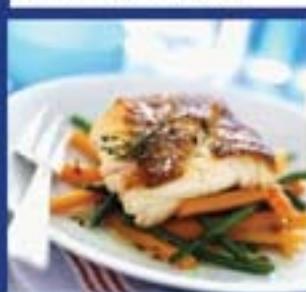
*Clafoutis berrichon au safran*

ペリー地方のクラフティ サフラン風味

Pays de la Loire  
 大西洋岸よりロワール河流域



du 23 au 28 Avril



### menu

*Dos de cabillaud grillé à la nantaise*  
*Daikon au cumin et sauce au beurre rouge*  
 ナント風 鮭のグリル  
 クミン風味の大根 赤いバターのソース

*D'artois de la ville de Sablé au chocolat*

サブルの町のダルトワ・オ・ショコラ

Pays de la Loire  
 大西洋岸よりロワール河流域

