

Menu découverte de octobre

Apéritif

olive verte, noix, chips de légumes
グリーンオリーブ 殻つきナッツ 野菜のチップ

Amuse bouche

Clafoutis aux champignons des bois et aux légumes biologique
フランス産森のきのこたちと高原野菜のクラフティ
季節のセップ茸（ポルチーニ）などフランスから届いたきのこを卵やチーズを使ってふんわり焼き上げました

Hors-d'œuvre

Saumon fumé mi-cuit, crème aux herbes et écumes de betterave
ノルウェーサーモンの瞬間くんせい ハーブのクリームとビーツの泡を添えて

Un plat au choix

メイン料理を1皿お選びください。

Poisson du jour

市場から届いた魚をその日のスタイルで

ou または

Filet de canard rôti sauce au vin rouge et vinaigre balsamique
カモの胸肉のロースト バルサミコ風味の赤ワインソース

ou または

Paleron rôti sauce au Marsala
アンガス牛チャック・テンドーの低温ロースト マルサラの香り
旨味のあるやわらかい赤身を低温でじっくり焼き上げました マルサラ酒を使ったほんのり甘味のあるソース

* *deux plat principal (poisson et viande) +1500yen*
メイン料理 2 皿 (魚料理と肉料理)

Dessert ou Fromage

Poires Belle-Hélène ou Assiette de fromage

ポワール・ベル・エレーヌ

洋ナシのコンポートにチョコレートソースをかけてバニラのアイスクリームを添えました

または

本日のチーズの盛り合わせ

Café, Thé ou Infusion au choix et Mignardise 
エスプレッソ・紅茶またはハーブティーと小さなお菓子

4500yen

Taxe (8%) et service (10%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 10%

Carte

Hors-d'œuvre

Paté de campagne 1 8 0 0

田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudité variées 1 5 0 0

彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1 8 0 0

ノルウェー・サーモンのミ・キュイ サラダ添え

Soupe de poissons comme à Marseille 1 8 0 0

スープ・ドゥ・ポワソン マルセイユ風 穴子・エビ・ムール貝・蛤入り

Foie gras de canard poêlé aux truffes 2 5 0 0

フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat

Poisson du jour 2 7 0 0

市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2 5 0 0

鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2 8 0 0

牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessrt

Dessert du mois 1 0 0 0

今月のデザート

Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 3 0 0 ~ / Assiette de fromage 1 2 0 0 ~

食べごろチーズ1種類

食べごろチーズの盛り合わせ

* アラカルトでご注文の場合は、お1名様オードブルを2品以上かメイン料理を1品以上でお願い致します。

Taxe (8%) et service (10%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 10%