

Menu découverte de novembre

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

Potage de GOBO en cappuccino aux cèpes et méli-mélo de légumes
ゴボウのポタージュ、セーブ茸のカプチーノ仕立てと高原野菜のメリメロ
季節のセーブ茸（ポルチーニ）の泡をゴボウのポタージュ浮かべました。契約農家の有機栽培野菜のお野菜の盛り合わせと一緒に。

Hors-d'œuvre

Noix de Saint Jacques juste poelées, avec coulis de courge butternut et tuiles de betterave
帆立貝のポワレ ビーツのチュール バターナッツのクーリを添えて

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

Carré d'agneau à la diable

骨付き仔羊のロースト 小悪魔風

仔羊にパン粉をつけて焼き上げます ちょっとピリッとくるソースです

ou または

Côtelette rôti à la grand-mère

アンガス牛リブアイロールのロースト グラン・メール風

ロースの芯にサシが入った柔らかい赤身肉です グラン・メールはフランス語でおばあちゃん

* *deux plat principal (poisson et viande) +1500yen*

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

Dessert ou Fromage

Mont-blanc à ma façon

モンブラン・エパヌイ風

シューの中に栗のクリームとバニラアイスクリームを挟み温かいチョコレートソースをかけました

ou

または

assiette de fromage

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

Dessert

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人様オードブルを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%