

Menu découverte de décembre

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

Carpaccio de sériole et méli-mélo de légumes

寒ブリのカルパッチョと高原野菜のメリメロ

Hors-d'œuvre

Soupe de poissons comme à Marseille

穴子・ヒイカ・蛤入りのスープ・ドゥ・ポワソン・マルセイユ風 ルイユトースト添え
カサゴ・鱈・穴子・オマールエビ・カニ・蛤の出汁たっぷりのスープです ニンニクの香りピリ辛マヨネーズトースト添え

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

Porc Ibérique rôti sauce au xérès crème

スペイン産・イベリコ豚の肩ロースのロースト クリーム・シェリーの香り
脂に旨みと香りがありオレイン酸もたっぷり 甘みのあるシェリー酒を使ったソース

ou または

Macreuse à biftek à la moutarde de Dijon avec gratin dauphinois

ブラック・アングス牛ザブトンのグリエ 粒マスタード風味 ポテトグラタン添え
ロースの芯にサシが入った柔らかい赤身肉です ほっこりポテトグラタンと一緒に

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

メイン料理 2 皿 (魚料理と肉料理)

Dessert ou Fromage

Tarte Tatin

タルト・タタン バニラのアイスクリームを添えて

タタンおばさんの焼きりんごのタルトはフランスの冬の定番 バニラのアイスクリームとの相性も抜群です

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 1800

田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudité variées 1500

彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1800

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 1800

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 2500

フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat

Poisson du jour 2700

市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2500

鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2800

牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessrt

Dessert du mois 1000

今月のデザート

Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 300~ / Assiette de fromage 1200~

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%