

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%

Menu découverte de janvier

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

Petit chou de mousse aux foie gras et aux noisette,
focaccia de carbon de bambou avec tomates séchées
フォワグラとヘーゼルナッツのムースを詰めたプティ・シューと
竹炭のフォカッチャとドライトマト

Hors-d'œuvre

Panna cotta de chou-fleur, gelée de consommé et médaillons de homard
カリフラワーのパンナコッタ仕立て コンソメのジュレとオマール海老を添えて

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

Joue de bœuf braisées au vin rouge avec purée de pommes de terre
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレ添え

ou または

Filet de canard rôti au poivre noir
カモの胸肉のロースト 黒コショウ風味

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

Dessert ou Fromage

Mille-feuilles aux crème chantilly aux framboises, sorbet du lait salé et praline royaltine
ラズベリーのクレーム・シャンティのミルフィーユ
塩ミルクのシャーベットとプラリネのロイヤルティーヌを添えて

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%