

Menu découverte de février

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

Boule de brandade de morue avec composition de petites légumes
鱈のブランドードのボールと冬野菜のコンポジション

Hors-d'œuvre

Chaudrée des clames et des huître à la cappuccino
牡蠣と蛤のクラム・チャウダー カプチーノ仕立て 竹炭のクルトンを添えて

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

Boeuf bourguignon

牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

ou または

Chevreuil rôti sauce Grand Veneur

蝦夷鹿の低温ロースト 赤スグリのソース

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

メイン料理 2 皿 (魚料理と肉料理)

Dessert ou Fromage

Gâteau au chocolat à ma façon, sorbet aux noisette chocolat

エパヌイ風 ガトー・ショコラ

ハーゼルナッツチョコレートのシャーベットを添えて

(チョコレート・コーヒーガナッシュ・ハーゼルナッツのクリームを層にしました。)

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 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%