

# Menu découverte de Mars

## 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

Noix de Saint Jacques marinées et blini de butternuts avec composition de légumes printaniers  
帆立貝のマリネとかぼちゃのブリニ 春野菜のコンポジション

## Hors-d'œuvre

Velouté de petits pois, demi-gelée de consommé et de médaillons de homard  
グリーンピースのヴルテとコンソメジュレ 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

Jumeau à bifteck rôti sauce au vin rouge

ブラック・アングス牛の肩三角の低温ロースト 赤ワインソース

**ou** または

Confit de porc à l'espagnole au moutarde tasmanian

スペイン産ガリシア栗豚のコンフィ タスマニア・スパイシーマスタード風味

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

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

## Dessert ou Fromage au choix

デザートかチーズをお選びください。

Mousse au mascarpone aux fraises et sorbet du lait salé

イチゴとマスカルポーネのムース 塩ミルクシャーベット添え

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%