

MENU SAVEUR du TEMPS

旬の味覚のコース

4515 yen

Tartare de thon

ひと口サイズのマグロのタルタル

Coquille Saint-Jacque et Legumes en gelée

ホタテ貝・夏野菜とオマールエビのコンソメゼリー

どちらか一皿をお選びください

Risotto aux petits calmars

à la basquaise

ヒイカのリゾット

バスク風

Paté de campagne

et de salade estivaux

田舎風パテのテリーヌ

夏野菜のサラダ添え

メイン料理を一皿をお選びください

Porc Ibérico de bellota rôti

スペイン産 ドングリを食べて育った

イベリコ豚のロースト

Poisson du jour

本日の魚料理

Caré d'agneau rôti

骨付き仔ひつじのロースト

Joue de bœuf braisé

au vins rouge

牛ほほ肉の赤ワイン煮

Foie gras de canard poêlé

et œuf poché, sauce aux truffes

フォワグラのポワレと

温泉玉子のトリュフソース

(+500yen)

Dessert au choix

お好きなデザートを一品

Café, thé, tisane

コーヒー・紅茶・ハーブティー

LE MENU COMPLET

フルコース

6300 yen

魚料理と・肉料理をどちらもお召し上がりになる場合は、
こちらのフルコースでご用意させていただきます。