

Menu découverte de septembre

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

Fumé de SANMA et gelée d'aubergine grillée
秋刀魚の燻製と焼き茄子のジュレ

Hors-d'œuvre

Moules Bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel au safran et nouilles de légumes,
écumes de champignons et toast d'aïoli
サフランの香りをつけたモン・サン・ミシエルのムール貝とベジ・ヌードル
マッシュルームのエキュームとアイオリのトースト添え
希少な活ムール貝を白ワインとサフランなどで蒸して野菜のヌードル仕立てを和えました
マッシュルームの泡とニンニクの香のソースをかけたトーストと

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 iberique rôti sauce au xérès crème avec aligot

イベリコ豚のロースト シェリー風味 アリゴ添え

スペイン産の豚肉のロースト シェリー酒を使ったソース チーズをたっぷり使ったジャガイモのピューレ

ou または

Entrecôte rôti sauce bordelaise

国産牛ロースの低温ロースト ボルドー風

国産牛のロースを低温でじっくり焼き上げました ボルドーの赤ワインを使ったソース

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

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

Dessert ou Fromage

Tarte aux figues caramélisées avec sorbet au poire

キャラメルで煮たイチジクのタルト 梨のシャーベットを添えて

または 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%