

# Menu découverte de octobre

## 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

Clafoutis aux champignons des bois et aux légumes biologique  
フランス産森のきのこたちと高原野菜のクラフティ  
季節のセップ茸（ポルチーニ）などフランスから届いたきのこを卵やチーズを使ってふんわり焼き上げました

## Hors-d'œuvre

Saumon fumé mi-cuit, crème aux herbes et écumes de betterave  
ノルウェーサーモンの瞬間くんせい ハーブのクリームとビーツの泡を添えて

## 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

Filet de canard rôti sauce au vin rouge et vinaigre balsamique  
カモの胸肉のロースト バルサミコ風味の赤ワインソース

**ou** または

Paleron rôti sauce au Marsala  
アンガス牛チャック・テンダーの低温ロースト マルサラの香り  
旨味のあるやわらかい赤身を低温でじっくり焼き上げました マルサラ酒を使ったほんのり甘味のあるソース

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

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

## Dessert ou Fromage

Poires Belle-Hélène ou Assiette de fromage

ポワール・ベル・エレーヌ

洋ナシのコンポートにチョコレートソースをかけてバニラのアイスクリームを添えました

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%