

# Menu découverte de novembre

## 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

Potage de GOBO en cappuccino aux cèpes et méli-mélo de légumes  
ゴボウのポタージュ、セーブ茸のカプチーノ仕立てと高原野菜のメリメロ  
季節のセーブ茸（ポルチーニ）の泡をゴボウのポタージュ浮かべました。契約農家の有機栽培野菜のお野菜の盛り合わせと一緒に。

## Hors-d'œuvre

Noix de Saint Jacques juste poelées, avec coulis de courge butternut et tuiles de betterave  
帆立貝のポワレ ビーツのチュール バターナッツのクーリを添えて

## 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

### Carré d'agneau à la diable

骨付き仔羊のロースト 小悪魔風

仔羊にパン粉をつけて焼き上げます ちょっとピリッとくるソースです

**ou** または

### Côtelette rôti à la grand-mère

アンガス牛リブアイロールのロースト グラン・メール風

ロースの芯にサシが入った柔らかい赤身肉です グラン・メールはフランス語でおばあちゃん

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

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

## Dessert ou Fromage

Mont-blanc à ma façon ou assiette de fromage

モンブラン・エパヌイ風

シューの中に栗のクリームとバニラアイスクリームを挟み温かいチョコレートソースをかけました

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%