

Menu découverte de Juillet

Apéritif

Petits savoureux apéritifs
美味しい小さなアペリティフたち

Amuse bouche

Soupe glacée de maïs et espumas du lait, pão de queijo au charbon de bambou
冷たいトウモロコシのスープとミルクのエスプーマ 竹炭のポンテケーキ

Hors-d'œuvre

“Smörgåstårta” filet de saumon fumé, ricotta aux herbes, galettes de sarrasin et sa salade
スモークサーモン・ハーブ入りリコッタチーズ・そば粉のクレープのスモーガストルタと
高原野菜のサラダ添え

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

Confit de porc de bretagne sauce au vinaigre de cidre

フランス・ブルターニュ産豚肉のコンフィ シードルヴィネガー風味

ou または

Filet de “Kuroge Wagyu” rôti sauce au porto

牛のフィレ肉の低温ロースト ポルトソース

* *deux plats principaux (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。

Coupe de mousse à la mangue, sorbet coco

マンゴーのムース クープ仕立て ココナッツのシャーベットを添えて

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 1 8 0 0

田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités variées 1 5 0 0

彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1 8 0 0

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 1 8 0 0

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 2 5 0 0

フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat

Poisson du jour 2 7 0 0

市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2 5 0 0

鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2 8 0 0

牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

Dessert du mois 1 0 0 0

今月のデザート

Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 3 0 0 ~ / Assiette de fromage 1 2 0 0 ~

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名様オードブルを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%