

Menu découverte de Février

Apéritif

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

Amuse bouche

Croquette de blandade de cabillaud avec meli-melo de légumes
真鱈のブランドードのクロケット 季節の彩り野菜を添えて

Hors-d'œuvre

Risotto à la truffe et aux huîtres
牡蠣とトリュフのクリーミーなリゾット
*牡蠣アレルギーの方は、他の食材で対応させていただきます。

Un plat au choix

メイン料理を1皿お選びください。

Poisson du jour
本日の鮮魚の料理

ou または

Caille rôti avec garniture grand-mère

フランス産 ウズラのロースト グラン・メール風
グラン・メール（おばあちゃん）風＝じゃがいもをベーコン、ニンニク、パセリの風味をつけてロースト

ou または

Porc ibérique mi-cuit au vinaigre balsamique

イベリコ豚の低温ロースト バルサミコ風味

* *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。

Fondant au chocolat et ecume de chocolat avec glace à la vanille

フォンダン・ショコラとチョコレートのエキューム バニラのアイスクリーム添え

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人様オードブルを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%