

Menu découverte de Mars

Apéritif

Petits savoureux apéritifs

美味しい小さなアペリティフたち

Amuse bouche

Quiche aux oignons nouveaux et lardon avec meli-melo de légumes

新玉ねぎとベーコンのキッシュ 季節の彩り野菜を添えて

Hors-d'œuvre

Soupe de poissons aux palourde

ハマグリ入り魚のスープ メルバ・トースト添え

* 甲殻類アレルギーの方は、他のお料理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

Canard rôti avec embeurrée de printanières au chou

カモ胸肉のローストと春キャベツのアンブーレ 赤ワインソース

アンブーレ=茹でた春キャベツとマッシュポテトとバターを使ったお料理

ou または

Entrecôte sauce béarnaise

牛ロースのステーキ ベアルネーズソース ハーブの香りの新じゃがロースト添え

* *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。

Verrine de mousse de lait aux fraises et écume de SAKURA avec sorbet du lait et du sel

苺ミルクのムースと桜の香りのエスプーマ 塩ミルクのシャーベット添え

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 1800

田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités variées 1500

彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1800

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 1800

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 2500

フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat

Poisson du jour 2700

市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2500

鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2800

牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

Dessert du mois 1000

今月のデザート

Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 300~ / Assiette de fromage 1200~

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%