

Menu découverte de Août

Apéritif

Petits savoureux apéritifs

美味しい小さなアペリティフたち

Amuse bouche

Légumes d'été sur cappellini froid

トマト・そばの実・オクラ・大葉の冷たいカペリーニ

Hors-d'œuvre

Gelée de bouillabaisse avec veggie noodles

オマール海老とブイヤベースのジュレ ベジ・ヌードルと一緒に

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 aux poivre vert avec galette de pommes de terres et de maïs

フランス産 カモ胸肉のローストのグリーン・ペッパー風味

トウモロコシとジャガイモのガレット

ou または

Côte de bœuf grillé sauce au pistou avec penne aux tomates et aux aubergines

牛ロースのグリエ ピストゥー・ソース ナスとトマトのペンを添えて

* *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。

Mousse aux pêches, gelée de verveine et de anis étoilé avec glace à la vanille

桃のムース ベルバーヌとスター・アニスのジュレ ヴァ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%