

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%

Menu découverte de Septembre

Apéritif

Petits savoureux apéritifs
美味しい小さなおつまみたち

Amuse bouche

Velouté de châtaignes, espuma de champignons de paris
山栗の冷製スープ マッシュルームのエスプーマを浮かべて

Hors-d'œuvre

Saumon de Norvège fumé dans la verre avec sa salade
ノルウェーサーモンの瞬間燻製 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
本日の鮮魚の料理

ou または

Caille de Vendée rôtie aux champignons des bois
フランス・ヴァンデ産 ウズラのロースト 森のきのこ添え

ou または

Côte de porc breton rôtie sauce au Poiré
フランス・ブルゴーニュ産 豚ロースのロースト 洋梨の発泡酒 ポワレ・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。

Mousse aux fromage, sorbet de yaourt avec myrtille
フランス産クリームチーズのムースと自家製ヨーグルトのシャーベット
ブルーベリーを添えて

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%