

# 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%

# 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%