

Menu découverte de Octobre

Apéritif

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

Amuse bouche

Noix de Saint Jacques marinées et blini de butternuts, purée de KAKI
帆立貝とかぼちゃの小さなパンケーキ 柿のピューレと一緒に

Hors-d'œuvre

Pisotto de rizoni aux champignons des bois
フランスの森のキノコとパルメザンチーズのリゾーニ・リゾット

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

Carbonade flamande avec sa garniture
牛ほほ肉のフランドル風煮込み

ou または

Filet de canard rôti sauce au Balsamique
フランス産カモの胸肉のロースト 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。

Mont-Blanc à ma façon

エパヌイのモンブラン 温かいチョコレートソースをかけて

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 (10%) et service (10%) non compris
別途 消費税 10%・サービス料 10%