

Menu découverte de Novembre

Apéritif

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

Amuse-bouche

Cake salé aux crougettes et au parmigiano reggiano
ズッキーニとパルメザンチーズのケーキサレ（甘くないケーキ） サラダ添え

Hors-d'œuvre

Bouillabaisse à ma façon
オマールエビ・蛤・ムールのブイヤベース エパヌイ風

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

Rôti de chevreuil sauce au poivre et au vin rouge
エゾジカのロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース

ou または

Fricassée de poulet fermier aux trompettes de la mort
そうしゅうこはくどり
総州古白鶏とフランス産トランペット・ドゥ・ラ・モーのフリカッセ
(茨城・千葉のブランド鶏と旬のフランス産黒いキノコのクリーム和え)

* 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。

Poires caramélisées et profiterole sauce au chocolat
洋梨のキャラメリゼとプロフィトロール 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%

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 (10%) et service (10%) non compris

別途 消費税 10%・サービス料 10%