

Menu découverte de Décembre

Apéritif 🌸

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

Amuse-bouche 🌸

Galette de crevettes, fond de homard avec sa salade
海老のガレット フォン・ドゥ・オマール サラダ添え

Hors-d'œuvre 🌸

Potage de cèpes en cappuccino
セップ茸（ポルチーニ）のポターージュ カプチーノ仕立て

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

Confit de canard avec ragoût de lentilles rustique
フランス産 カモのコンフィとレンズ豆の田舎風煮込み

ou または

Côte de porc breton rôti sauce au cidre
フランス・ブルターニュ産 豚ロースのロースト シードル風味

* *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。

Mousse au châtaigne avec glace à la vanille
山栗のムース 自家製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 (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 1 8 0 0
田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités variées 1 5 0 0
彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1 8 0 0
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 1 8 0 0
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 2 5 0 0
フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat

Poisson du jour 2 7 0 0
市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2 5 0 0
鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2 8 0 0
牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

Dessert du mois 1 0 0 0
今月のデザート

Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 3 0 0 ~ / Assiette de fromage 1 2 0 0 ~
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%