

# Menu découverte de Janvier

## Apéritif

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

## Amuse-bouche

Gratine de sardine fumé à l'huile d'olive et aux tomates  
スモーク・オイルサーディンのトマトグラタン サラダ添え

## Hors-d'œuvre

Risotto à la truffe et aux huîtres  
牡蠣のリゾット トリュフ風味

## 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

Cassolette de veau en croûte  
仔牛とマッシュルームのココット焼き

ou または

Filet de canard rôti au vin rouge  
フランス産 鴨の胸肉のロースト 赤ワインソース

\* *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。

Tarte Tatin avec glace à la vanille  
タルト・タタン (焼きりんごのタルト) 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 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%