

Menu découverte de Mars

Apéritif

Petits savoureux apéritifs

美味しい小さなおつまみたち

Amuse-bouche

Salade printanière aux asperges blanches

ホワイトアスパラガスの春サラダ

Hors-d'œuvre

Soupe de poissons aux palourdes avec toast d'aïoli maison

ハマグリ入りマルセイユ風お魚のスープ アイオリのトースト添え

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

Croustillants de confit de canard et de chou printanière

カモのコンフィと春キャベツのパート・フィロ包み焼き

ou または

Côte de porc rôti sauce au cidre

フランス産の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。

Feuilleté à la crème au thé vert avec sorbet au SAKURA

抹茶のクリームとフウユテ (パイ) 桜の香りのミルクソルベを添えて

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 (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%