

# Menu découverte de Juin

## Apéritif

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

## Amuse-bouche

Médallions de noix de Saint-Jacques aux basilics et vichyssoise  
北海道産帆立貝のマリネ・バジル風味 ヴィシソワーズに浮かべて

## Hors-d'œuvre

Confit de "AYU" et coulis de concombre  
鮎のコンフィ キュウリのクーリ

## 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

Agneau rôti de au thym

仔羊（ソルトブッシュ・ラム）のロースト フレッシュ・タイムの香り

### ou または

Joues de bœuf braisées au vin rouge

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

\* *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。

Verrine de cerises noir au fromage blanc avec sorbet du lait

ダークチェリーとフロマージュ・ブランと塩ミルクのシャーベットのベリニ

### 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%