## Menu découverte de Juillet

### Apéritif \*\*

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

#### Hors-d'œuvre

Frits de KISU et de courgette

兑とズッキーニ のフリット

### Amuse-bouche

Royal de ÉDAMAM É gelée avec œufs de truit 枝豆のロワイヤル トラウトキャイヴィア添え

# 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

Confit de porc au moutarde

イタリア産ホエー豚のコンフィと夏野菜添 マスタード風味

### ou または

Caille rôtie au thym avec riz sauvage

フランス産ウズラのロースト フレッシュタイムの香り ワイルドライスを添えて

\* 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 de mangue et gelée de fruit de la passion avec sorbet de coco マンゴーのムースとパッションフルーツのジュレ ココナッツのシャーベット添え

#### 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%