

# Menu découverte de Novembre

## Apéritif 🌸

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

## Hors-d'œuvre 🌸

Croquettes de Porc Ibérique  
イベリコ豚のクロケットと秋の彩り野菜

## Amuse-bouche 🌸

Pâtes fraîches maison aux cèpes et aux parmigiano  
セップ茸（ポルチーニ）の自家製パスタ パルミジャーノの香り

## 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**

Crousillants de confit de canard, de champignons et de taro en pâte phyllo  
カモのコンフィと里芋と森のきのこのこのパートフィロ包み焼き

**ou または**

Pièce de bœuf grille sauce Marsala

アンガス牛のザブトンのグリエ マルサラ・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。

Parfait au mousse chocolat et au marron et glace à la patate douce

マロンとチョコレートのムースのパフェ仕立て さつまいも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名様オードブルを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%