

# Menu découverte de décembre

## Apéritif

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

## Hors-d'œuvre

Galettes aux crevettes, coulis de homard avec sa salade  
海老のガレット オマールエビのクーリソース サラダ添え

## Amuse-bouche

Cappuccino de châtaigne  
山栗のスープ カプチーノ仕立て

## 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**

Selle d'agneau rôti aux herbes de provence  
仔ひつじのロースト エルブ・ドゥ・プロヴァンスの香り

**ou または**

Parmentier de joue de bœuf  
牛ホホ肉の赤ワイン煮込みのパルマンティエ風

\* *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 aux pommes et glace à la vanille  
りんごのタルト 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%