

Menu découverte de janvier

Apéritif 🌸

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

Hors-d'œuvre 🌸

Verrine mousse de Jambon cru et mascarpone avec sa salade
生ハムとマスカルポーネのムース サラダ添え

Amuse-bouche 🌸

Risotto à la truffe et aux huîtres
牡蠣とトリュフのリゾット

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

Cassoulet au porc

ホエー豚のコンフィとソーセージのカスレ

ou または

Faux filet de chevreuil rôti sauce grand veneur

北海道浦臼町産 蝦夷鹿のロースト グランヴェヌール風

* *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。

Mousse au caramel, feuilletés caramélisés avec sorbet de banane

キャラメルของムース フウユテのキャラメリゼ バナナのソルベ添え

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 1 8 0 0

田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités variées 1 5 0 0

彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1 8 0 0

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 1 8 0 0

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 2 5 0 0

フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat

Poisson du jour 2 7 0 0

市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2 5 0 0

鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2 8 0 0

牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

Dessert du mois 1 0 0 0

今月のデザート

Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 3 0 0 ~ / Assiette de fromage 1 2 0 0 ~

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%