

Menu découverte de Février

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

キャラメルのムース 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 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%