

Menu découverte de Mars

Apéritif 🌸

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

Hors-d'œuvre 🌸

Tarte aux crevettes et aux oignons, coulies de petit pois avec sa salade printanière
桜エビと新玉ねぎのタルト グリーンピースのクーリ 春のサラダ

Amuse-bouche 🌸

Verrine de royale aux topinambours, consommé de homard en gelée
et de médaillons de coquilles Saint-Jacques
帆立貝とオマール海老のコンソメのジュレをのせた菊芋のロワイヤル

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 fermier avec embeurrée de chou printanière
ホエー豚のコンフィ 春キャベツのアンブーレを添えて

ou または

Filet de canard rôti au vin rouge garniture grand-mère
フランス産カモの胸肉のロースト 赤ワインソース グランメール風

* *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 vanilles, gelée de groseilles avec sorbet au lait salé
ヴァニラのクリームと赤スグリのジュレ 雪塩ミルクシャーベット添え

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%