



# Menu découverte de Avril

Apéritif 


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

Hors-d'œuvre 

Mousse d'oignons nouveaux  
新玉ねぎのブランマンジェ仕立て

Amuse-bouche 

Foie gras poêlée, risotto aux pousses de bambous  
フランス産フォワグラのポワレ 竹の子のリゾット添え

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**

Caille rôtie avec printanière de légumes  
フランス産ウズラのロースト 春野菜を添えて

ou **または**

Jumeau à bifteck rôtie sauce au marsala  
ブラック・アンガス牛のグリエ 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 à la fraise

イチゴのパルフェ エパヌイ風

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

5000yen

*Taxe (10%)Compris/Service (10%) + Taxe (10%)non compris*

消費税込み/別途サービス料 10%+消費税 10%

# Carte

Hors-d'œuvre (オードブル) 


Paté de campagne 2000  
田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités variées 1800  
彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 2000  
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 2000  
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 2800  
フォワグラのポワレ トリュフソース

Plat (メイン料理) 

Poisson du jour 3000  
市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2800  
鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 3000  
牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessert (デザート) 

Dessert du mois 1200  
今月のデザート

Fromages frais et affinés (チーズ) 

un morceau de fromage 500~ / Assiette de fromage 1500~  
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%)Compris/Service (10%) + Taxe (10%)non compris  
消費税込み/別途サービス料 10%+消費税 10%