

Menu découverte de Juin et de Juillet

Apéritif

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

Amuse-bouche

Confit de "AYU" et coulis de basilic
鮎のコンフィ バジルのクーリーソース

Hors-d'œuvre

Verrine de royale aux chou-fleur, consommé en gelée et au crabe
冷製カリフラワーのヴェルテ カニとコンソメジュレを添えて

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**

Entrecôte grillé sauce Bercy avec riz au beurre aux maïs

牛ロースのグリエ ベルシー・ソース

ou **または**

Filet de canard rôti au vin rouge avec gratine dauphinoise

フランス産カモの胸肉のロースト 赤ワインソース ジャガイモのグラタン添え

* *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 cerise noire avec glace au cappuccino

ダークチェリーのタルト クランブル カプチーノ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

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 

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 


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 

Dessert du mois 1200
今月のデザート

Fromages frais et affinés 
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%