



# Menu découverte de Octobre

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

SANMA fumé avec salade d'automne  
自家製さんまの燻製と秋の有機栽培野菜のサラダ

Hors-d'œuvre 

Foie gras foie gras poêlé, coulis de butternut avec champignons des bois  
フォワグラのポワレ バターナッツかぼちゃのクーリ 長野県産森のきのこを添えて  
(黒アワビ茸・トキイロ・ヒラタケ・タモギ茸・柳松茸など)

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 sauce chasseur

牛ロースのステーキ ソース・シャスール

ou **または**

Chevreuril rôti sauce grand veneur

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。

Gâteau aux marrons avec glace au cappuccino

マロンのガトー 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%