



# Menu découverte de Novembre

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

Saumon fumé à la minute, sauce à la crème d'aneth  
ノルウェー・サーモンの瞬間燻製 ディルのクリーム

Hors-d'œuvre 

Risotto aux cèpes et saucisson sec  
セップ茸（ポルチーニ）とミラノ産のサラミのリゾット

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**

Caille rôtie à la grand-mère

フランス産 ウズラのロースト グラン・メール風

ou **または**

Bœuf bourguignons

牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

\* *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。

Verrini au confit de poire et bavalais de vanille avec glace Earl Gray


洋ナシのコンフィとヴァニラのバヴァロワのベリニ

アールグレイの香りのアイスクリーム

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%