

Menu découverte de Janvier

Apéritif

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

Amuse-bouche

Verrini au Oeufs de hareng, consommé en gelée et velouté de chou-fleur
かずのこ・コンソメゼリー・カリフラワーのブルテのヴェリニ

Hors-d'œuvre

Cocotte de flan d'huître, poireaux japonais et saucisson sec
牡蠣・下仁田ネギミ・ミラノ産サラミのフ란のココット焼き

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**

Fricassée de poulet fermier aux girolles
地鶏とジロル茸のフリカッセ

ou **または**

Filet de chevreuil rôti sauce sauce poivrade
蝦夷鹿のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース

* *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。

Tarte chiboust aux pommes avec glace au thé
りんごのシブースト ミルクティーのアイスクリーム

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%