


Menu découverte de Mars

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

Chaudrée de palourdes aux légumes printaniers
春野菜とクラム・チャウダー

Hors-d'œuvre 

Feuilleté de saumon et de mousse de poisson aux épinards, sauce Choron
サーモンと魚のムース、ほうれん草のパイ包み焼 ショロン・ソース

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**

Bœuf braisé au vin rouge avec purée de pommes de terre nouvelles
牛肉の赤ワイン煮込み 新じゃがのピューレを添えて

ou **または**

Cassoulet au confit de canard

カスレ (カモのコンフィ・ハーブ入りソーセージ・白いんげん豆の煮込み焼き)

* *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。

Bavalois au pommes caramélisées avec glace de caramel à la fleur de sel de guérande

リンゴのキャラメリゼ入りバヴァロワと
ゲランドの塩を使ったキャラメルのアイスクリューム

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%