

# Menu découverte de Septembre

Apéritif 

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

Amuse-bouche 

Verrine de mousse d'aubergine grillée et carpaccio de coquilles Saint Jacques  
秋の焼きナスのムース 帆立貝のカルパチョ コンソメゼリーのベリニ

Hors-d'œuvre 

Risotto aux truffes, sauce aux truffes avec Œuf Onsen  
温泉たまごとトリュフのリゾット トリュフソース

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**

Caille rotie, oussaka Gnocci de pommes de terre

フランス産ウズラのロースト ジャガイモのニョッキ添え

ou **または**

Bœuf braisé au vin rouge

牛肉の赤ワイン煮込み

\* *deux plats principal (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。


Nougat glacé aux figes et noix, sauce au figue

イチジクとクルミのヌガーグラッセ イチジクのソース

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

Fromage frais et fromage affiné   
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%