


Menu découvert de Novembre

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

Œuf mimosa au saumon fumé à la minute
アトランティックサーモンの瞬間燻製のミモザ風

Hors-d'œuvre 

Risoni aux champignons de bois et au porc de galice
森のきのこ栗豚のクリーミーなりゾーニ（米粒状の Pasta）

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**

Rôti d'agneau au thym fraîche frais
仔ひつじのロースト フレッシュタイムの香り

ou **または**

Hachis Parmentier
黒毛和牛ミンチのラグーとマッシュポテトとチーズのココット焼き

* *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。

Gâteau Mont-Blanc
モンブラン エパヌイ風

ou **または**

Assiette de fromage
本日のチーズの盛り合わせ

Café, Thé noir 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

5500yen

taxes (10%) comprises / Service (10%) + taxes (10%) non comprises
消費税込み / 別途サービス料 10% + 消費税 10%

Carte

Hors-d'œuvre

Paté de campagne 2200
田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités variées 2000
彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 2200
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 2200
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 3000~~ *En attendant que les importations reprennent.
~~フォワグラのポワレートリュフソース~~ *輸入再開待ちです

Plat

Poisson du jour 3200
市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 3000
鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 3200
牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

Dessert du mois 1400
今月のデザート

Fromage frais et fromage affiné

un morceau de fromage 700~ / Assiette de fromage 1700~
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。

Taxes (10%) comprises / Service (10%) + Taxes (10%) non comprises
消費税込み / 別途サービス料 10% + 消費税 10%