



# Menu découvert de Janvier

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

Verrines de KAN-BULI mariné au Yuzu, salade riz au safran  
寒ブリのマリネとサフラン風味のお米のサラダ 柚子の香り

Hors-d'œuvre 

Risoni aux champignons de bois et au porc de galice  
鴨の燻製とペコリーノチーズのサラダ仕立て 黒トリュフ風味 根セロリのピューレ

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 de caille à la façon de 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

Boef brouguignon  
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

\* *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。

Verrines de mousse glacée aux fraises des bois au chocolat avec sorbet de fromage ricotta  
赤いフルーツとチョコレートのヴェリニ リコッタチーズとミルクのシャーベット添え

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%