


Menu découvert de Mars

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

Verrines de oignons nouveau en Blanc-Manger, gelée de consommé aux crabe
新たまねぎのブランマンジェ スワイガニとコンソメゼリーのヴェリーヌ

Hors-d'œuvre 

Effilochée de raie au chou vert, sauce au vinaigre de xérès
春キャベツとエイヒレのヴァプール シェリーヴィネガーソースで

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**

Lasagnes bolognaises au bœuf et champignons de Paris
黒毛和牛のミンチとマッシュルームのグラタン ラザニア仕立て

ou **または**

Filet de canard rôti, sauce au vin rouge aux épices
フランス産 カモの胸肉のロースト エピス風味の赤ワインソース

* *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。

Mousse aux chocolats en feuilleté avec glace de caramel aux noix de macadamia
チョコレート・ムースのパイ マカデミアナッツのキャラメルアイスクリーム添え

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 2 2 0 0
田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudités variées 2 0 0 0
彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 2 2 0 0
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 2 2 0 0
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 3 0 0 0~~ *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 3 2 0 0
市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 3 0 0 0
鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 3 2 0 0
牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

Dessert

Dessert du mois 1 4 0 0
今月のデザート

Fromage frais et fromage affinée 
un morceau de fromage 7 0 0 ~ / Assiette de fromage 1 7 0 0 ~
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%