

Menu découverte de Mai

Apéritif

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

Amuse-bouche

Gâteau de crème de saumon fumé à l'aneth et de biscuit de betterave rouge,
œufs de truite sa salade
スモークサーモンとビーツのビスキュイのガトー仕立て
トラウトキャヴィアとサラダ添え

Hors-d'œuvre

Crème de petits pois frais et Saint Jacques
グリーンピースの冷製スープ 帆立貝のカルパッチョを浮かべて

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**

Filet de canard rôti sauce aux olives
フランス産 鴨の胸肉のロースト オリーブのソース

ou **または**

Langue de bœuf braisée au vin rouge
牛舌の赤ワイン煮込み

* *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。

Forêt-noire

フォレ・ノワール (さくらんぼとチョコレートのガトー)

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 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 affinée 
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%