



# Menu découvert de Avril

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

Salade d'asperge blanche et calmar luciole  
ホワイトアスパラガスとホタルイカのサラダ仕立て

Hors-d'œuvre 

Ravioli au poulet avec plantes sauvages  
大山どりのラヴィオリ 山菜を添えて

Un plat au choix 

メイン料理

Poisson du jour  
本日の鮮魚の料理

ou **または**

Agneau rôti aux herbes, aux printanière de légumes  
仔羊のローストと春の温野菜 ハーブのソース

ou **または**

Fricassée de boeuf et pousse de bambou  
牛リブロース小間切れと筍のフリカッセ (炒め煮)

\* *deux plats principal (poisson et viande) +1500yen*  
メイン料理2皿の場合 (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。

Fraisier, glace au thé earl grey  
イチゴとカスタードクリームのケーキ ロイヤルミルクティーの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 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  
フォワグラのポワレ トリュフソース

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%