

# Menu découvert de Mai

Apéritif 🌸

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

Amuse-bouche 🌸

Terrine de porc aux lentilles  
熟成ポークとレンズ豆のテリーヌ

Hors-d'œuvre 🌸

Soupe de poisson à la marseillaise  
アサリとカニの魚介スープ マルセイユ風

Un plat au choix 🌸

メイン料理

Poisson du jour  
本日の鮮魚の料理

ou **または**

Rôti de filet de canard au vin rouge  
カモの胸肉のロースト 赤ワインソース

ou **または**

Poitrine de bœuf rôti sauce raifort au persil  
牛カルビのロースト 西洋わさびとパセリのソース

\* *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。

Forêt Noire glace capuccino

フォレ・ノワール (ダークチェリーのケーキ) カプチーノ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%