

Menu découvert d'Septembre

Apéritif 

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

Amuse-bouche 

Langue de bœuf et estivale de légumes en gelée et sa salade
牛タンと野菜のジュレ サラダ添え

Hors-d'œuvre 

Gazpacho, gâteaux de seiche et de crevette
ガスパチョ イカと海老のセルクル

Un plat au choix 

メイン料理

Poisson du jour
本日の鮮魚の料理

ou **または**

Échine de porc de Galice à la diable
スペイン産 栗豚のロースト ディアブルソース

ou **または**

Filet de canard rôti au poivre vert
鴨の胸肉のロースト グリーンペッパー風味の赤ワインソース

* *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。

Nougat glacé aux figues avec glace queso crème aux figue
イチジクのヌガーグラッセ
クリームチーズとイチジクのアイスクリームを添えて

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%