



# Menu découvert de Novembre

Apéritif 


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

Amuse-bouche 

Terrine de confit de canard aux lentilles avec sa salade  
カモのコンフィとレンズ豆のテリーヌ サラダ添え

Hors-d'œuvre 

Soupe de poisson, crevette et palourde  
ハーブ海老とアサリ入り スープ・ドゥ・ポワソン

Un plat au choix 

メイン料理を一皿お選びください

Poisson du jour  
本日の鮮魚の料理

ou **または**

Agneau rôti à la provençal  
仔羊のロースト プロヴァンス風

ou **または**

Langue de bœuf braisée au vin rouge  
牛タンの赤ワイン煮込み

\* *deux plats principal (poisson et viande) +1500yen*  
メイン料理2皿（魚料理と肉料理）の場合

Dessert ou Fromage au choix 

デザートもしくはチーズをお選びください。

Gâteau au fromage basque, poires au vin rouge épicé, avec glace cappuccino  
バスク風チーズケーキと洋ナシの赤ワイン煮込み  
カプチーノ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 affiné   
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%