



Menu déjeuner à prix fixe

ランチメニュー

Menu A

¥6,000

Amuse-bouche
一口のお愉しみ

Entrée
前菜

Soupe
スープ

Plat
Poisson ou Vainde
メイン
魚料理 又は 肉料理

Entremet
一口のデザート

Dessert
デザート

Mignardises et Chocolat
小菓子とショコラ

Pain et beurre
パンとバター

Café ou Thé
カフェ又は紅茶

Menu B

¥8,000

Amuse-bouche
一口のお愉しみ

Entrée
前菜

Soupe
スープ

Poisson
魚料理

Granité
グラニテ

Viande
肉料理

Fromage
フロマージュ

Entremet
一口のデザート

Dessert
デザート

Mignardises et Chocolat
小菓子とショコラ

Pain et beurre
パンとバター

Café ou Thé
カフェ又は紅茶

ENTRÉES 前菜

Terrine de crevettes, saumon mariné, légumes, œuf de truite saumonée et vinaigrettes crustacés

車海老とサーモンマリネと各種野菜のテリーヌ仕立て

ハーブ ヴィネグレット ウフトラウト

Ou 又は

Sole et mousse de saint-jacques, galette de crabe, confit de tomate, cresson, persil plats

舌平目と帆立貝のムースと蟹のガレット

トマトのコンフィ クレソン パセリ

Ou 又は

Confit de foie gras de canard, chutney de figues, porto, sauternes, salade fumée

鴨のフォワグラのコンフィ 黒いちじくのチャツネ

ポルト ソーテルヌ マイスソテー くるみ 鴨胸肉フユメのサラダ

Ou 又は

Foie gras de canard poêlé et pommé safrané, balsamiques, champignons

鴨のフォワグラのポワレとポムサフラネ

バルサミコ トリュフ

SOUPES スープ

Cappuccino crème de champignons glacés, croûtons, paprika

冷製各種シャンピニヨンのスープ カプチーノ風

クルトン パプリカ

Ou 又は

Soupe de courge butternuts et châtaignes, coco, amandes, canelles

バターナッツとシャテーニュのスープ

ココナッツ アマンド シナモン

PLATS メイン

Poissons ou Viandes 魚料理 又は 肉料理

Dorade royale à la vapeur et aux trois légumes, bacon, tapenade, carottes, courgettes, navets

尾長鯛のヴァプール ベーコン オリーブの香るソース

キャロット クールジェット ナベ

Ou 又は

Tourte de pintade, sauce au choix

パンタード (ホロホロ鳥) のパイ包み焼き

ソース・オウ・ショワ

Ou 又は

Agneau de lait roti et confit aux vandouvan, purée d'ail, légumes automne

フランス産乳飲み仔羊のロティとバンドウバンの香るコンフィ

アイユのピュレ きのこのソテー 旬の野菜

Ou 又は

Filet de bœuf grillé au sauce marchand de vin, pommes duchesse, dentelles de sépia

国産牛フィレ肉のグリエ ソースマルシャンドウヴァン

ポムデュセス イカスミのダンテル

(* ¥1,000 + au menu)

Desserts デセール

Mousse au mascarpone glace caramel whisky

ビターなティラミス カaramelのアイスクリーム ウィスキー

Ou 又は

Crème au chocolat blanc sauce aux fruits rouge balsamique

ショコラブランと赤い果実 ピスタチオ バルサミコヴィネガー キルシュの香り

Ou 又は

Croustillant marron et bergamote sablée praliné noisettes

マロンとベルガモットのクルスティアン自家製プラリネ・ノワゼットのサブレ

Ou 又は

Crêpe Suzette (2 personnes)

クレープ シュゼット (2名様より)

(* ¥1,000 + au menu)



Le 14 juillet 2017
Chef Toshinori WAKATSUKI