

Menu Midi Weekend



Pain + Entrée + Plat + Boisson

パン + 前菜1品 + メイン1品 + 食後のお飲物

¥2000~

Entrée au choix 前菜より1品

Soupe de potiron et son velouté de châtaignes

カボチャのスープと栗のヴルーテ

Salade de gésiers confit, lardons, oignons et amandes rôties

砂肝のコンフィとグリーンサラダ
ベーコン、オニオン、アーモンドのロティ

Tartiflette au reblochon et au saumon fumé

スモークサーモンとルブロションチーズの
タルティトフィレット

Tartare de saumon à l'avocat, vinaigrette de balsamique et crumble de gingembre (+400)

フレッシュサーモンとアボガドのタルタル
バルサミコヴィネグレット しょうがのクランブル

Terrine de foie gras de canard confit et poire caramélisée (+800)

フォアグラコンフィのテリーヌ
洋ナシのキャラメリゼ

Vol au vent d'escargots

aux champignons et poireaux

エスカルゴ、キノコ、ポワローのパイ仕立て

Mélange de charcuterie,

salade verte, câpre et cornichon (+200)

シャルキュトリー盛り合わせ

Plat au choix メインディッシュより1品

Brochette de poisson du jour

本日のブロシエット“お魚”

Brochette de viande du jour

本日のブロシエット“お肉”

Pissaladière niçoise et son rocher de daurade (+400)

真鯛のニース風ピサラディエール

Noix de saint Jacques dorées et leur sauce corail, fondue de poireaux aux oignons rouge et copeaux de mimolette (+400)

ホタテのポワレ コライユのソース

ポワロ、赤玉ねぎのフォンデュとミモレットチーズ

Confit de canard traditionnel, deux moutardes et duo de pommes sautées (+800)

鴨もも肉のコンフィ 2種のマスタード

ジャガイモとりんごのデュオ

Boeuf braisé au romarin et laurier, haricots blancs à l'ail (+500)

牛肉のブレゼ ローズマリーとローリエの香り

ガーリック風味の白インゲン豆

Quenelles de volaille sauce au gingembre, riz pilaf

チキンのクネル しょうがのソース

ピラフを添えて

Poussin entier rôti au thym et à l'ail et sa poêlée de légumes (pour 2 personnes)

雛鳥のロティ タイムとガーリックの香り

(2名様より承ります)

**Taxes non incluses
(Sales Tax not included)**

全ての商品は税抜価格表示になります。

Desserts au choix

デザートメニューよりお選びください

¥600~

MENU PLAISIR

メニュー プレジール (全5品)

¥3800

Soupe de potiron, croutons et julienne de jambon de bayonne

カボチャのスープ

クルトンとジャンボン・ド・バイヨンヌ

+

Tartiflette au saumon fumé

スモークサーモンと

ルブロションチーズの

タルティフレット

+

Cotriade de la mer (espadon, gambas et noix de Saint Jacques)

海の幸のコトリアード ブルターニュ風

(メカジキ、大海老、ホタテ)

Magret de canard façon rossini et pomme de terre à la campagnarde, sauce balsamique à la crème

マグレ鴨のロッシーニ風

ジャガイモ、ベーコン、キノコのソテーと共に

バルサミコクリームソース

+

Tarte du moment et sa pointe de mousse au chocolat et Boisson

季節のタルトとムースショコラ

コーヒー/紅茶