

## Menu Midi Weekend



### Pain + Amuse + Entrée + Plat + Boisson

アミューズ + 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

##### Gaspacho fait maison et glace au sesame noir

パリジャン特製 ガスパチヨ  
黒ごまアイスクリームと共に

##### Salade niçoise

ニース風サラダ

(アンチョビ、ツナ、トマト、黒オリーブ、  
卵、パプリカ、インゲン)

##### Raclette à la courgette et saucisson

フランス産ソシソンと  
ズッキーニのラクレット

##### Tartare de noix de Saint Jacques aux herbes(+400)

ホタテのタルタル  
ハーブの香り

##### Terrine de foie gras de canard confit (+800)

フォアグラコンフィのテリーヌ

##### Tartare de canard traditionnel (+500)

マグレ鴨のタルタル トラディショナル

##### Mélange de charcuterie, 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

本日のプロシエット“お魚”

##### Brochette de viande du jour

本日のプロシエット“お肉”

##### Moule marinière et frites

ムール貝のマリニエール フレンチフライ

##### Noix de saint Jacques et bar façon bouillabaisse(+500)

ホタテとスズキのブイヤベース仕立て

##### Cuisse de canard confite, sa petite salade à la figue pochée(+800)

鴨もも肉のコンフィ

イチジクのポシェ グリーンサラダ

##### Bavette rôtie,

##### poêlée de légumes et échalotes confites(+200)

牛バベットのロティ 季節野菜のポワレ

エシャロットコンフィ

##### Fricassée d'agneau à la normande(+500)

仔羊のフリカッセ

ノルマンディー風

##### 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)

TVA plus 10% de service seront additionnés à la facture  
(An additional sales tax and 10% service charge will be added)

表示価格に消費税とサービス料10%を加算させていただきます

#### 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6品)

¥4000

Amuse Bouche  
アミューズ

+

Gaspacho fait maison  
et sorbet au raisin  
パリジャン特製 ガスパチヨ  
ぶどうのソルベと共に

+

Tartare de saumon et  
julienne de pomme  
サーモンのタルタルと  
りんごのジュリエヌ

Daurade rôtie et sa gambas,  
poêlée de légumes  
et crème à l'anchois  
真鯛のロティと大海老  
季節野菜のポワレ  
アンチョビクリームソース

+

Magret de canard au four,  
+ ananas flambé et sauce au cassis +  
マグレ鴨のオープン焼き  
パイナップルのフランベ  
カシスソース

+

Saveur autour de l'orange  
et boisson  
シェフ特製オレンジ仕立てのデザート  
コーヒー/紅茶