

Menu Midi Weekend



Pain et beurre+ 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

Salade de rouget à la méditerranéenne
ルージェのサラダ仕立て 地中海風

Velouté de champignons aux fruits de la mer
キノコのヴルーテ シーフードと共に

Raclette au jésus du pays basque au légume frais
バスク地方のサラミと季節野菜のラクレット

Saumon confit à l'huile d'olive et poivre rose
フレッシュサーモンのコンフィ
ピンクペッパーの香り(+300)

Le foie gras de canard selon votre choix (en terrine ou poêlé)
鴨フォアグラ お好きな調理法で
(テリーヌもしくはポワレ) (+800)

Crêpe(farine complète) à l'escargot et artichaut
全粒粉のクレープ
エスカルゴとアーティチョーク(+400)

Mélange de charcuterie et leurs paté de campagne
シャルキュトリー盛り合わせ(+200)

Plat au choix メインディッシュより1品

Brochette de poisson du jour
本日のブロシェット“お魚”

Brochette de viande du jour
本日のブロシェット “お肉”

Poisson tuile en meunière et ses pommes parisiennes à la vapeur
甘鯛のムニエル ポムパリジェンヌのヴァプール(+300)

Risotto d'épautre à la crevette et ses gambas rôties
スペルト小麦のリゾット 小海老と大海老のソテー共に(+400)

Cuisse de canard confite et ses pommes sarladaises
鴨もも肉のコンフィ ジャガイモのサルラデイズ(+800)

Osso bucco de veau et sa poêlée de légumes
仔牛オーソヴォッコのブレゼ 季節野菜のポワレ(+500)

Blanquette d'agneau et son riz pilaf
仔羊のブランケット ピラフと共に(+500)

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

+

Soupe vichysoise
パリジャン特製
ヴィシソワーズ

+

Carpaccio de saumon confit
フレッシュサーモンのコンフィ
カルパッチョ仕立て

Filet de rouget et noix de saint Jacques au citron vert et sésame
ルージェとホタテのポワレ
ライムとゴマの香り

Bavette rôtie sauce au poivre vert, purée de pomme de terre à la moutarde au thym
牛バベットロティ グリーンペッパーのソース
ジャガイモのピューレ
タイム香るマスタード

Crème brûlée
シェフ特製クレームブリュレ
コーヒー/紅茶