

Menu Midi Weekend



Pain et beurre + Amuse + Entrée + Plat + Boisson

¥2200

アミューズ + パン + 前菜1品 + メイン1品 + 食後のお飲物

Entrée au choix 前菜より1品

Pissaladière de daurade
真鯛のピサラディエール

Salade niçoise et son quinoa
ニース風サラダ キヌアを添えて

Tartare de saumon sur lit de purée d'edamame
サーモンのタルタルと枝豆のピューレ (+300)

Quenelles de brochet gratinées à la bouillabaisse
カワカマスのクネル グラタン仕立て
ブイヤベースソース (+400)

Terrine de foie gras de canard et compote de raisins frais
鴨フォアグラのテリーヌ
ブドウのコンポート (+600)

La charcuterie et son pâté de campagne
シャルキュトリー盛り合わせ (+200)

Vol au vent de fruits de mer aux champignons
シーフードとキノコのパイ仕立て

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”

Pavé de saumon de Norvège mi-cuit, crème de sésame noir et salade de julienne de légumes
ノルウェーサーモンのミキュイ 黒ごまクリーム
季節野菜のジュリエヌ (+400)

Noix de Saint Jacques rôties et leurs caviar, spaghetti à l'encre de seiche
ホタテのロティ
イカスミスパゲティ添え (+400)

Cuisse de canard confite à l'orange et poêlée de légumes
鴨もも肉のコンフィ オレンジ風味 (+800)

Joue de bœuf braisée au vin rouge et sa purée
牛ほほ肉の赤ワイン煮
クリーミーなジャガイモのピューレと共に

Tartare de magret de canard à l'ancienne et ses frites
マグレ鴨のタルタル フレンフライ添え (+400)

Poussin entier rôti à notre façon et ananas aux épices (pour 2 personnes)
じっくりと焼き上げた丸鶏 (2名様より承ります)

10% de service seront additionnés à la facture
(10% service charge will be added)
表示価格は税込。別途サービス料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)

¥3500

Amuse Bouche
アミューズ

+

Gaspacho du parisien, glace à la pistache
パリジャン特製ガスパチョ
ピスタチオのアイス

+

Tartare de magret de canard à l'ancienne
マグレ鴨のタルタル

Daurade rôtie en nage sur lit d'edamame
真鯛と枝豆のナージュ

+

Bavette grillée, sauce au foie gras et ses carottes fondantes
牛バベットのグリル
フォアグラのソース

+

Petite crème brûlée et sa verrine de crème d'anjou aux fruits rouge
プチクレームブリュレと
クレームダンジュのヴェリーヌ
コーヒー/紅茶