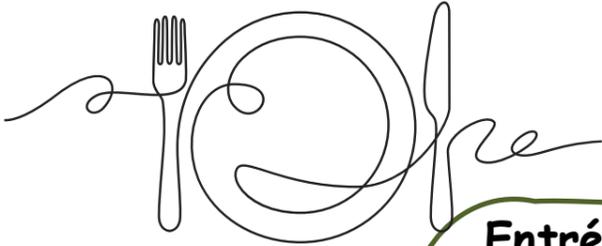
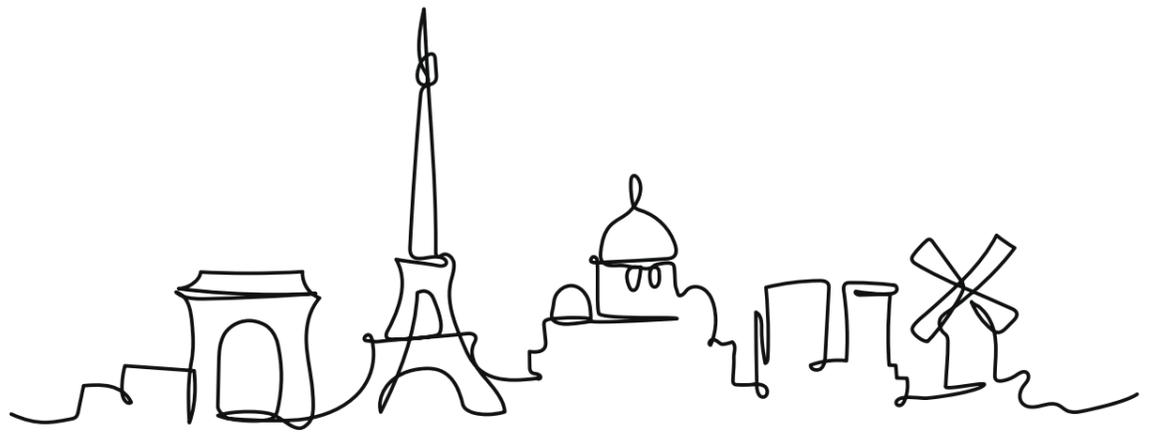


Menu Midi Weekend



Menu Midi Weekend

¥3500

メニュー ミディ ウィークエンド

Entrée au choix 前菜より1品



Gaspacho et glace à la pistache
ガスパチョ
ピスタチオアイスを浮かべて

Salade aux fruits de la mer
シーフードと野菜のサラダ

Pannacotta de potiron et sa brunoise de légumes à l'orange
かぼちゃのパンナコッタ
野菜のブルノワーズ
オレンジの香り

Quiche à l'oignon, fromage bleu et miel d'Acacia
タマネギ、ブルーチーズ、
アカシア蜂蜜のキッシュ

Escargots de bourgogne (6 pièces)
エスカルゴ ブルゴーニュ風
(6ピース)

Duo de canard: foie gras et sa rillette à la pistache (+1200)
鴨のデュオ
鴨フォアグラテリーヌと鴨とピスタチオのリエット

Hareng fumé du parisien
パリジャン風 ニシンの燻製

10% de service seront additionnés à la facture
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

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”

Daurade rôtie, tartare de légumes, coulis de framboise
真鯛のロティ 野菜のタルタル
フランボワーズのクーリ

Cabillaud en brandade et son poivron rouge
タラのブランダード
赤パプリカ添え

Thon mi-cuit, graines au wasabi et aubergine confite
マグロのミキューい わさびの香り
ナスのコンフィ



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

Confit de canard traditionnel, carottes caramélisées (+1200)
鴨もも肉のコンフィ
人参のキャラメリゼ

Tartare de magret de canard aux zestes de citron vert, frites
鴨のタルタル ライムの香り
フレンチフライ添え

Navarin d'agneau printanier
“ナヴァラン・ダニョー”
仔羊の煮込み

Poussin entier rôti, pomme de terre au thym et à l'ail (pour 2 personnes (pour 1 personne +1000))
じっくりと焼き上げた丸鶏 (45分程度お時間かかります)
(1名様ご注文:+1000円、2名様ご注文:追加料金無)

Amuse
アミューズ



Pain et beurre
パン
自家製バター



café ou thé
コーヒー/紅茶



Dessert au choix
デザートプレートより
お選びください



¥600~

Menu Plaisir

メニュー プレジール (全6品)

¥4500

Amuse-Bouche
アミューズ

Noix de Saint Jacques, tomate et pamplemousse
ホタテのポワレとトマト、
グレープフルーツ

Ballotine de poulet à la betterave

チキンとビーツのバロティーヌ

Daurade rôtie, velouté d'édamame
真鯛のロティ
枝豆のヴルーテ

Bavette grillée, carottes et sauce au bleu
牛バベットのグリエ
ブルーチーズのソース

Brownie aux fruits rouges
チョコレートブラウニー

Café ou thé
コーヒー/紅茶

LE PARISIEN