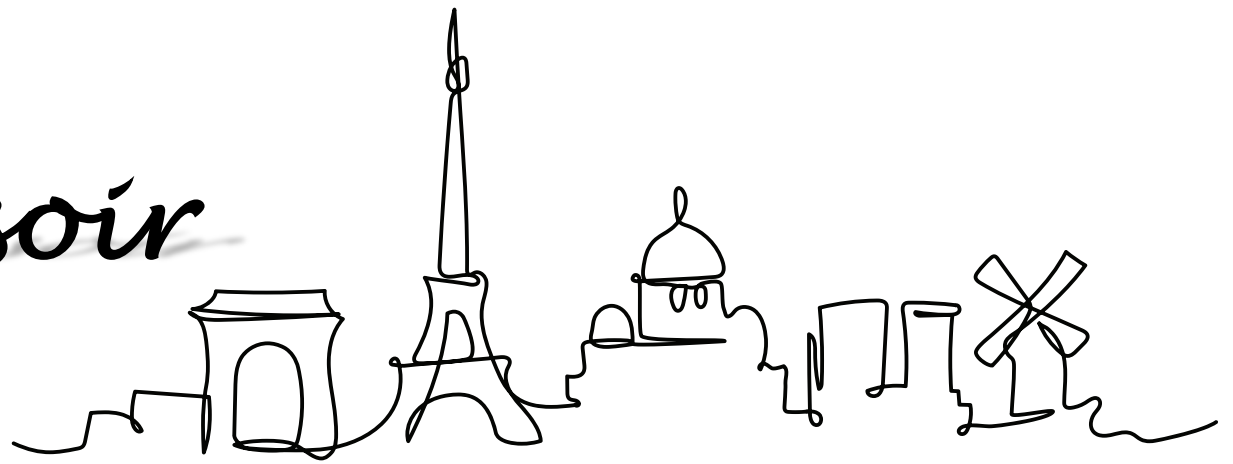


Les menus du soir



Le Sud-Ouest

メニュー スド・ウエスト
(全6品)

¥6800

Amuse-Bouche
アミューズ

Pain traditionnel français
et beurre au sel de Guérande
et à la gousse de vanille
パンと自家製バター

Entrée 1 前菜
Ballotine de shamorock
au foie gras de canard,
sauce à la figue
シャモロックと鴨フォアグラ
のバロティーヌ
イチジクのソース

Entrée 2 前菜
Poêlée de magret de canard
et ananas, sauce au miel
マグレ鴨のポワレ パイナップル添え
ハチミツのソース

Viande お肉料理
Confit de canard aux herbes séchées,
pomme de terre et champignons
鴨もも肉のコンフィ ハーブの香り
じゃがいもとキノコのソテー

Dessert
Salade de fruits frais
et boule de glace
フルーツサラダとアイス

Café ou thé
コーヒー/紅茶
(ホットまたはアイス)

Avec boisson à volonté

上記メニューに
飲み放題をお付けいただけます

2 H + ¥3500 / 1P

1.5 H + ¥2700 / 1P

Le Parisien

メニュー パリジャン
(全7品)

¥7500

Amuse-Bouche
アミューズ

Pain traditionnel français
et beurre au sel de Guérande
et à la gousse de vanille
パンと自家製バター

Entrée 1 前菜 1
Gaspacho du moment,
glace à la pistache
自家製ガスパチョ
ピスタチオアイスを浮かべて

Entrée 2 前菜 2
Noix de Saint Jacques poêlée
sur sa polenta
ホタテのポワレ
ポレンタ添え

Poisson お魚料理
Saumon rôti,
tombée de choux aux agrumes
サーモンのロティ
キャベツとシトラスフルーツ

Viande お肉料理
Navarin d'agneau,
légumes de saison
“ナヴァラン・ダニョー”
仔羊と季節野菜の煮込み

Dessert
Assortiment de 2 desserts
2種デザート盛り合わせ

Café ou thé
コーヒー/紅茶 (ホットまたはアイス)

La braïse

メニュー ブレーズ
(全6品)

¥5500

Amuse-Bouche
アミューズ

Pain traditionnel français
et beurre au sel de Guérande
et à la gousse de vanille
パンと自家製バター

Entrée 前菜
Barbecue de légumes grillés
et mariné au yuzu
柚子でマリネした野菜のバーベキュー

Poisson お魚料理
Brochette de mérout,
poêlée de légumes et sauce bisque
ハタのブロシエット 野菜のポワレ
ビスクソース

Viande お肉料理
Brochette de bavette, sauce échalote
et pomme de terre sautées
牛バベットのブロシエット
じゃがいものソテー
エシャロットのソース

Dessert
Crème brûlée
クレームブリュレ

Café ou thé
コーヒー/紅茶
(ホットまたはアイス)

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