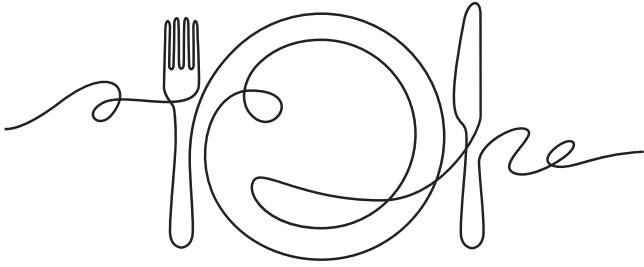
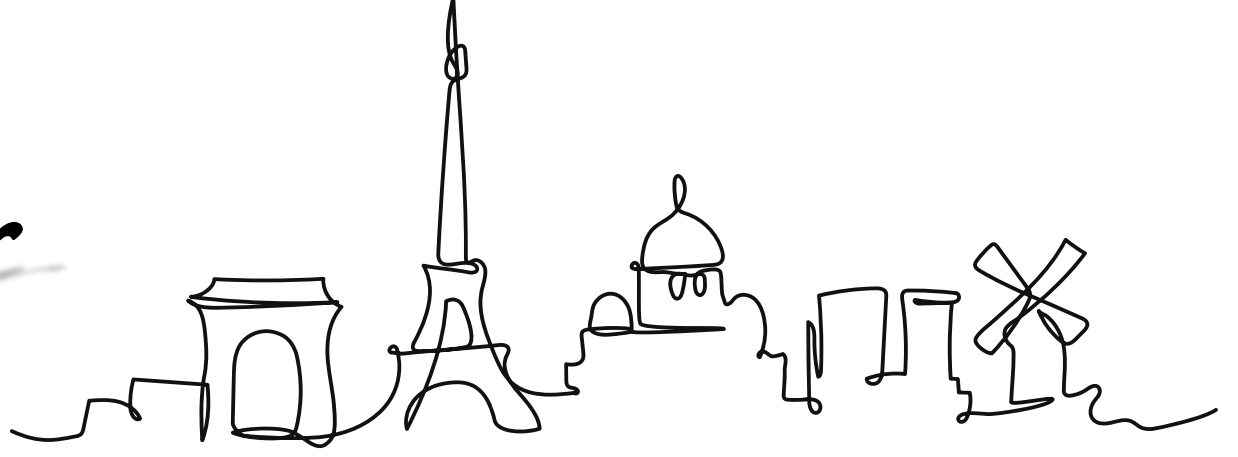


Menu déjeuner



MENU déjeuner

メニュー デジュネ

¥2700

Boisson fraîche
ソフトドリンク



+

Soupe

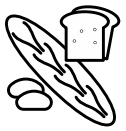
本日のスープ



+

Pain et beurre

パンと自家製バター



+

café ou thé

コーヒー/紅茶



Entrée au choix

前菜1品お選び下さい



Salade niçoise à l'ancienne

ニース風サラダ

**Assortiment de légumes grillés
et marinés au yuzu**

柚子でマリネした野菜のグリル

Duo de tartare:

**saumon mariné à la menthe
et légumes secs**

サーモンとドライ野菜のタルタル

Tarte feuilletée

**aux poireaux
et fromage de chèvre**

ネギとシェーヴルチーズのタルト

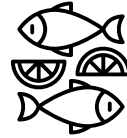
Sardines farcies

aux différentes saveurs

イワシのファルシー

**Poêlée de gésiers de poulet en
salé-sucré**

砂肝コンフィのポワレ



+



Plat au choix

メイン1品お選び下さい

**Filet de rascasse et son risotto
d'épeautre aux champignons**

カサゴのポワレ

スペルト小麦とキノコのリゾット

Gambas rôties

大海老のロティ 野菜のペルシャード

Pavé de daurade poêlé

**et ses tomates cerises au thym et à
l'ail**

真鯛のポワレ

タイムとガーリック風味のチェリートマト

**Epaulé d'agneau mijoté avec ses
haricots blancs façon cassoulet**

仔羊と白インゲンのカスレ風

**Magret de canard, sauce au miel
et petits légumes de saisons,**

マガレ鴨のオープン焼き

ハチミツのソース

**Demi-poussin rôti aux épices,
purée de pomme de terre**

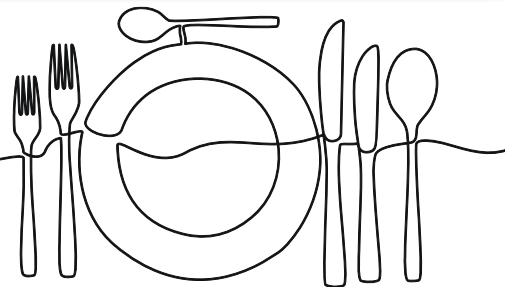
雛鳥のロティ ジャがいものピューレ

**Confit de canard traditionnel
et son ananas rôti aux épices**

(+1200)

鴨もも肉のコンフィ

スパイス香るパイナップルのロティ



MENU DU CHEF

メニュー デュ シェフ (全6品)

¥4200

Amuse-Bouche du moment

本日のアミューズ

+

**Bisque de crevette
et ses croûtons**

海老のビスクスープ

+

**Rillettes de cuisse de canard
faite maison**

自家製 鴨のリエット

**Cabillaud poché
dans son pot au feu**

タラのポトフ

+

**Bavette rôtie
et ses champignons bordelais**

牛バベットのロティ

キノコのボルドレーズ

+

Brownie au chocolat + Café ou thé

チョコレートブラウニー コーヒー/紅茶



Boissons

ランチドリンク

Bière, Sparkling, Vin Blanc, Vin Rouge

アサヒスーパードライ、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン

¥700



Dessert déjeuner

ランチデザート

Dessert au choix

デザートプレートよりお選びください

¥650

LE PARISIEN