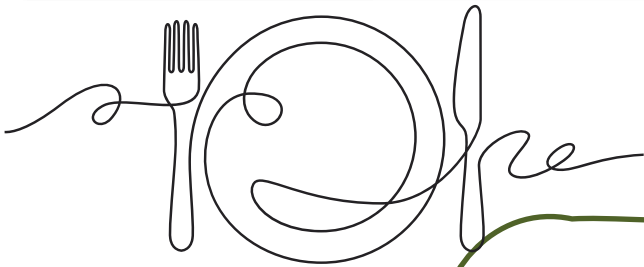
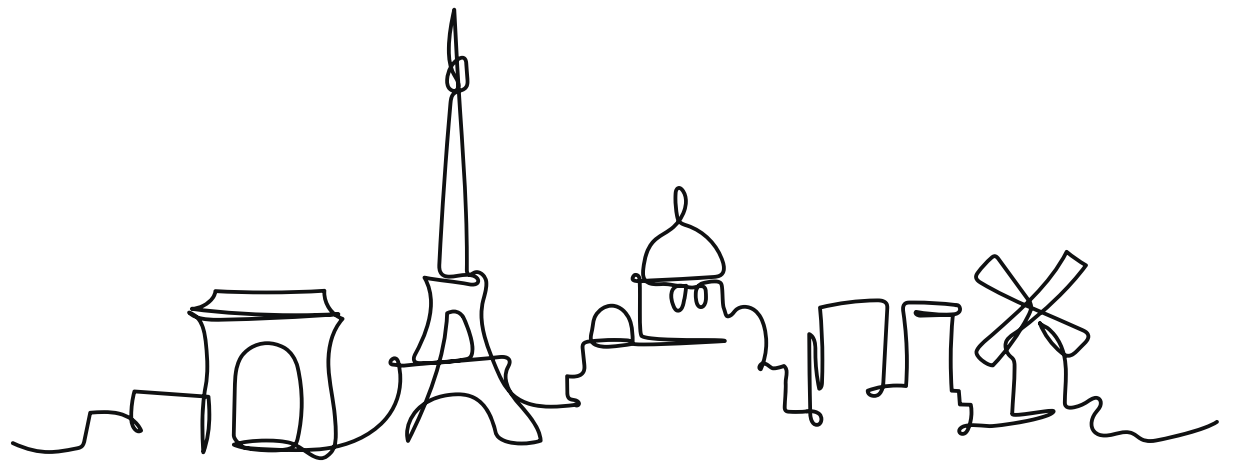


Menu Midi Weekend



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



Salade de poulet curry au camembert

カレー風味のチキンと
カマンベールチーズのサラダ

Saumon frais et mariné aux deux sésames

サーモンのマリネ
2種のゴマ

Macédoine de fruits de la mer à l'avocat

シーフードとアボカドのマセドワーヌ

Terrine de foie gras de canard et sa salade de roquette

(+1000)

鴨フォアグラのテリーヌ
ロケットサラダ

Escargots de bourgogne (6 pièces)

エスカルゴ ブルゴーニュ風
(6ピース)

Chaud froid:

rillettes de canard et ses gésiers

鴨のリエットと砂肝のコンフィ

Céleri rémoulade à l'abricot

セロリとアプリコットのレムラード

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”



Espadon grillé aux herbes de provences, oignon braisé au soja

メカジキのハーブグリル
醤油香る玉ねぎのブレゼ

Noix de Saint Jacques et gambas rôties, légumes secs et sauce à la crevette

ホタテと大海老のロティ 海老のソース

Dos de cabillaud rôti au romarin et sa courge fondante

タラのロティ ローズマリーの香り
かぼちゃのフォンダン

Brochette de viande du jour

本日のブロシェット“お肉”



Confit de canard traditionnel et son ananas rôti aux épices

(+1200)

鴨もも肉のコンフィ
スパイス風味のパイナップルのロティ

Bavette grillée aux échalotes, purée de PDT au comté

牛バベットのグリル
コンテチーズとじゃがいものピューレ

Lapin à la moutarde accompagné de ses tagliatelles de carottes

“ラパン・ア・ラムタールド”

ウサギ肉とマスタードソースの軽い煮込み

Poussin entier rôti, poêlée de légumes et moutarde au thym

pour 2 personnes (pour 1 personne +1000)

じっくりと焼き上げた丸鶏 (45分程度お時間がかかります)
(1名様ご注文:+1000円、2名様ご注文:追加料金無)

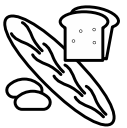
Amuse

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

Céleri rémoulade à l'abricot

セロリとアプリコットのレムラード

Noix de Saint Jacques en carpaccio à la vanille

ホタテのカルパッチョ
バニラの香り

Daurade en croûte, bisque de crevette

真鯛のクルート
ビスクソース

Magret de canard rôti autour de ses légumes

マグレ鴨のロティ
野菜のポワレ

Tarte du moment et sa boule de glace

本日のタルトとアイス

Café ou thé

コーヒー/紅茶