

*À la carte* ア・ラ・カルト

*Entrées froides* 冷たいオードブル

*Salade verte de saison et copeaux de foie gras* ¥4,470

フォアグラを散りばめたグリーンサラダ

*Terrine de caille pistaches et petite salade composée* ¥3,880

ウズラのピスタチオ入りテリーヌ サラダ仕立て

*Soupe* スープ

*Crème de haricots blancs au wasabi* ¥1,460

白いんげん豆のクリームスープ 山葵風味

*Consommé de bœuf et volaille* ¥1,700

温製 牛と鶏のコンソメスープ

*Soupe de St-Jacques et moules safranée* ¥2,180

帆立とムール貝のサフラン風味のスープ

*Poissons* 魚料理

*Médailillon de morue braisé au lait de coco épinards en branche et pamplemousse*

鱈のメダイヨン ココナッツ風味 ほうれん草とグレープフルーツ

¥4,360

*Suprême de daurade grillé beurre blanc*

鯛フィレのグリエ ブールブラン

¥4,600

*À la carte* ア・ラ・カルト

*Viandes* 肉料理

*Tournedos de chevreuil grillé sauce poivrade* ¥5,440  
鹿フィレのグリエ ポワヴラードソース

*Caille rôtie aux champignons des bois* ¥4,600  
ウズラのロティ 森の茸と共に

*Estouffade d'agneau aux haricots blancs* ¥4,600  
仔羊のエストウファド 白いんげん豆添え

*Tournedos de bœuf grillé sauce madère*  
(avec foie gras poêllé 3,630yen de supp.)  
牛フィレ肉 (110g) のグリル マデラソース ¥5,560  
(フォアグラのポワレを添えた場合は別途3,630円)

*Desserts* デザート

*Dôme au chocolat noir* ¥1,690  
ドーム・ショコラ

*Tarte aux fruits de saison* ¥1,580  
フルーツのタルト

*Salade de fruits et sorbet du jour* ¥1,820  
フルーツサラダとシャーベット

*Tous les plats sont accompagnés de pain baguette à volonté*  
すべての品目に自家製パン(バゲット)をお好きなだけお付けします。

◆料金にはTAX・サービス料が含まれています。