

MENU PRIX FIXE

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>

¥3500(税込3850)

埼玉県産 吉田豚のリエット パンとご一緒に

AVEC LE PAIN LE RILLETTES DE PORC

お好みの前菜をお選び下さい。

CHOISISSEZ VOTRE HORS-D'ŒUVRE PRÉFÉRÉ

本日のオススメ!

コースの金額に+1500円(税込1650円)

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスと半熟卵のミモレット風味

ASPERGE BLANCHES AU MIMOLETTE

コースの金額に+700円(税込770円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ フランス産 キャビア添え

MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

本日の鮮魚のカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え

CARPACCIO DE JOUR

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ

PÂTÉ DE CAMPAGNE

埼玉県産 深谷ネギの低温ローストサラダ仕立て
スペイン産生ハム・パルミジャーノチーズ・半熟卵添え

POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

カマンベールチーズのオープン焼きサラダ

SALADE DE FROMAGE

長野県産 信州スモークサーモンの香草風味 ケッパー風味のサワークリームバケット添え

SAUMON FUMÉ AUX FINE HERBES

コースの金額に+400円(税込440円)

ご追加どうぞ!! 本日のミニスープ

COMPLÉMENT S'ILVOUS PLAÎT, SOUPE DU JOUR

お好みの主菜をお選び下さい。

CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ

ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト レザン(ぶどう)風味のソース

MAGRET DE CANETTE RÔTI

本日の鮮魚のポワレ プロヴァンス風 季節野菜のトマト煮込み添え マスタードソース

POISSON DU JOUR POÊLÉ À LA PROVANÇAL

四元豚 肩ロース肉のロースト マッシュルームのクリームソース

ECHINE DE PORC

ブラックアンガス牛のフランドル風ビール煮込み

CARBONADE DE BOEUF À LA FLAMANDE

メキシコ産 牛ロースステーキ フレンチフライ添え

STEAK FRITES

山形県産 米沢牛ハツ(心臓)のロースト

COEUR DE BOEUF RÔTI

本日のデザート
DESSERT DU JOUR