

MENU PRIX FIXE

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート> ¥3980(税込4378)

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+1000円(税込1100円)

ど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

ガスパチョ (夏野菜とトマトの冷製スープ) ハモの炙り・フレッシュトマト添え
GASPACHO

フランス産 山羊(ヤギ)チーズのオープン焼きサラダ
SALADE DE CHEVRE CHAUD

白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

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

本日のオススメ!

コースの金額に+1500円(税込1650円)

ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト ヨーロッパ産キノコのソテー添え 赤ワインソース
MAGRET DE CANARD RÔTI

海の幸のブイヤベース(オマール海老・あさり・鮮魚)
BOUILLABAISSSE

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

メキシコ産 牛ロースステーキ フレンチフライ添え
(赤身の噛み応えのあるお肉です。)
STEAK FRITES

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

本日のデザート

DESSERT DU JOUR