

Menu

Entrées

à la carte **1,800yen**

オードブル

Soupe glacée de chou-rave et pomme de terre,
Aubergines brulées et éclats de noisettes.

コールラビとポテトの冷製スープ 焼きナスとヘーゼルナッツ

Huître d'« iwagaki » au vinaigre de balsamique, échalote servie avec
blinis et crème de raifort.

岩牡蠣とエシャロットのバルサミコ酢 ブリニと西洋わさびクリーム

Foie gras de canard en ficelle., betterave en vinaigrette

鴨のフォアグラ ビーツのサラダ 赤ワインとクルミオイルドレッシング

Les plats

à la carte **2,500yen**

メインディッシュ

St-Jacques Poêlée, riz crémeux aux morilles et crème de cresson

帆立貝のポワレ モリーユのリゾットとクレソンクリーム

Filet de canette, sauce aux abricots

Mousseline de pomme de terre a l'ail et aux herbes.

小鴨胸肉ロースト アプリコットソース ジャガイモのムースリーヌ

Pièce de bœuf Japonais grillé sauce vin rouge

Tian de légume a la mozzarella **2,000yen**

国産牛のグリル モッツァレラと野菜の重ね焼き

赤ワインソース

追加料金 2,000yen

Fromage et dessert à la carte **1,500yen**

チーズ & デザート

Selection de Fromages

チーズプレート

Sorbet et glace

Vanille, chocolat, coco-fraise et exotique

アイスとシャーベット

バニラ、チョコレート、いちごココ、エキゾチック

Crème brulée aux griottes'coulis aux fruits rouges

グリヨットのクレームブリュレ 赤い果実のピューレ

Soupe de pêches, sorbet au miel et romarin

桃のスープ 蜂蜜とローズマリーのシャーベット