LA CARTE アラカルト

En	trées	前菜
	urees	刑米

Entrees 削来		
Artichaut et Foie Gras アーティチョークとフォアグラのミルフィーユ仕立て	· ·	0 (¥4, 950) 0 (¥3, 520)
Saint-Jacques et Légume a La Plancha, Quinoa Rouge, Bouillon de Bonite Séchée	¥3 80	0 (¥4, 180)
ホタテと野菜のア・ラ・プランチャ キヌアルージュにのせて	•	0 (¥2, 970)
	V= 40	
Salade Homard et Radis Blanc,Citron Vert et Pomme Verte オマール海老と黒大根、リンゴのサラダ ロール仕立て 青りんごのピュレ添え	•	0 (¥5, 940) 0 (¥4, 180)
Pâte-Croûte de Canard et Foie Gras,Croquant de Légume 鴨とフォアグラのパテクルート	¥3, 50	0 (¥3, 850)
根菜のサラダを添えて		
oissons 魚料理		
Fricasse d'Ormeaux et Champignons de Bois, Pie et Oreille de Porc Croustillans, Jus Corse	¥8. 00	0 (¥8, 800)
飽と茸、ピエドポーのフリカッセ 生ハムのアクセント	·	0 (¥6, 160)
Moussline de Poisson, Homard et Petits Légume, jus de Carapaces	•	0 (¥4, 950)
白身魚のムースリーヌ オマール海老とかわいい季節野菜	, ,	0 (¥3, 520)
Filet de Bar de Petit Bateau, Artichauts et Beurre de Caviar 鱸の蒸し焼き アーティチョークのソテーとキャビアソース	· ·	0 (¥4, 620) 0 (¥3, 300)
	1/2 10,00	0 (10, 000)
iandes 肉料理		
Coffre de Volaille et petit Legume, Sauce Supreme à l'Estragon	•	0 (¥7, 150)
ブレス産 プーレのロティ エストラゴン香るクリームソース	1/2 ¥4, 50	0 (¥4, 950)
Filet d'Agneau en Habit Vert,Ail et Jus Mentholé	¥7, 00	0 (¥7, 700)
フランス産 仔羊のハーブ包みロースト 大蒜のピュレとミント風味のジュ	1/2 ¥5, 00	0 (¥5, 500)
Pomme de Ris de Veau à la Gernobloise,Petit pois à la Française	¥5, 50	0 (¥6, 050)
リ・ド・ヴォーのグルノーブロワーズ風 枝豆ア・ラ・フランセーズと共に	1/2 ¥3, 80	0 (¥4, 180)
Mille-Feuille de Filet de Bœuf et Truffe ,Sauce Vin Rouge	¥8, 50	0 (¥9, 350)
黒毛和牛フィレ肉とトリュフのポワレ ミルフィーユ仕立て 赤ワインソース	100g	•

¥3,000 (¥3,300)

デザート **Desserts**

¥2, 200 (¥2, 420)

Chou Praliné comme un Paris-Brest

プラリネシュー パリブレストのイメージ ヘーゼルナッツアイスと共に

Soufflé au Grand-Marnier

グランマルニエ風味のスフレ オレンジのグラニテ添え

Fruits Exotiques, Perles du Japon au Lait de Coco,

Sorbet Goyave et Churros Dulce

エキゾチックなフルーツとタピオカのココナッツ風味 グァバのソルベを乗せて チュロスとココナッツクリームとご一緒に

Omelette Norvégienne Flambée au Whisky, Abricot et Amande

ノルウェー風オムレット アプリコットを忍ばせたアーモンドのパルフェグラス

Cafés ou Thés コーヒー または 紅茶

¥800 (¥880)

※上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます