

Menu

Les entrées

・カマスの燻製 ウニと焼きナス ジャガイモのサラダ	¥2,750
・牡丹海老と甘海老のタルタル ウイキョウと根セロリ	¥2,750
・ズワイガニと白菜のミルフィーユ 柚子の香り	¥2,970

・エスカルゴとキノコの春巻き	¥1,980
・魚介のリゾット 岩海苔風味	¥2,420
・白子とキノコのペーニエ コンソメ 蕪おろし	¥3,190
・北寄貝 帆立貝 アンディーヴ 焦がしバターソテー	¥3,190
・仏産フォアグラのポワレ 薩摩芋のクレープと栗	¥3,520

Les poissons

・ハタのパイ包み焼き ソーテルヌソース	¥5,390
・ハタのポワレのスープ仕立て ミントオイル	¥3,960

Les viandes

・山ウズラのクレピネット ナッツのピュレ	¥5,940
・ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース	¥5,940
・黒毛和牛フィレ肉のロースト ベンジャ産胡椒	¥5,940
・牛頬肉のブッフブルギニオン	¥4,400
・蝦夷鹿フィレ肉のロースト 赤スグリのピュレ	¥5,500

Les desserts

・巨峰とホワイトチョコレートのムース	¥990
--------------------	------

partager 2

¥3,850
¥3,850
¥3,960

¥1,980

¥3,300

¥3,850

¥3,850

¥4,840

partager 2

¥5,940
¥4,620

partager 2

¥6,600
¥6,600
¥6,600
¥4,950
¥6,270

Les apéritifs

・キャロットラペ ナッツとオレンジ風味	¥660
・フルーツトマトのコンポート	¥660
・アンチョビオリーブのマリネ	¥660
・いぶりがっことマスカルポーネ オレンジ蜂蜜	¥660
・ボワローヴィネグレット	¥990

Les fromages

¥660

・ミモレット18ヵ月	・コンテ24ヵ月	・ゴータ36ヵ月
・サンシモン	・テットドゥモワンス	・オッソーイラティ
・エポワス	・モンドール	
・ロックフォール	・ブルードーヴェルニュ	
・シャロレ		

Les jambons crus et saucissons

1/2 demi

・Sumidaサラミ盛合せ	¥1,540	¥990
・Sumida生ハムとエシレバター	¥1,980	¥1,430

消費税込 サービス料を10%別で頂戴致します。