

**MENU COURTOISIE ¥13,800** (税込・taxe incl.)

メニュー・クルトワジー

AMUSE BOUCHE - HORS D'OEUVRE AU CHOIX - SOUPE - PLAT AU CHOIX - DESSERT - CAFE  
アミューズ・ブーシュ - オードブルをお選び下さい - スープ - メインをお選び下さい - デザート - 食後のお飲物

\* \* \* \* \*

**MENU GOURMAND ¥16,800** (税込・taxe incl.)

メニュー・グルマン

AMUSE BOUCHE - HORS D'OEUVRE AU CHOIX - PECHE DU JOUR - PLAT AU CHOIX - DESSERT - CAFE  
アミューズ・ブーシュ - オードブルをお選び下さい - 本口のお魚料理 - メインをお選び下さい - デザート - 食後のお飲物

~~~~~

HORS D'OEUVRE AU CHOIX オードブルをお選び下さい

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, fondant de fenouil, tapenade d'olive noir et aïoli  
冷製ブイヤベースのゼリー寄せ フェネルのフォンダンとタップナード アイオリソース

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
本口のおードブル

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce truffée  
丹波黒鶏とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース 根セロリのピュレ添え

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées Suppl. +¥3,000 追加  
フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え

SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise (pour 2 PERS) Suppl. +¥3,000/pers.追加  
オマール海老のサラダ仕立て トリュフが香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット(2名様)

PLAT AU CHOIX メインをお選び下さい

PÊCHE selon le marché  
本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024  
パッションのスペシャリテ "カスレ" 2024年世界大会優勝

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
本口のお肉料理

- Viandes grillées à la cheminée du XVII<sup>e</sup> siècle 17世紀の暖炉で焼き上げたお肉のグリル料理

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES au thym frais, gratin dauphinois  
骨付き仔羊肉のグリエ フレッシュタイムの香り ドフィーヌ風ポテトグラタン添え

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES, boeuf, agneau et canard (2 PERS~) Suppl. +¥3,500/pers.追加  
3種のお肉の盛り合わせ 牛肉、仔羊肉と鴨肉 (2名様より)

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, sel de Guérande et chips d'aïl Suppl. +¥5,000 追加  
黒毛和牛フィレ肉のグリエ ゲランド産塩とガーリックチップス添え

CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN À LA CHEMINÉE, jus de viande corsé (pour 2 PERS) Suppl. +¥5,000/pers.追加  
リムーザン産骨付き仔牛ロース肉のグリエ ジュ・ド・ビアンド (2名様)

DESSERT デザート

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service  
料金は全て税込表示。サービス料10%は別途加算されます。

**MENU DU JOUR ¥10,800** (税込・taxe incl.)

メニュー・デュ・ジュール

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

\*\*\*\*\*

HORS D'OEUVRE, produit du moment

本日のオードブル

\*\*\*\*\*

PLAT en spécialité régionale

本日のメイン料理

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)

ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises

食後のお飲み物と小菓子



**MENU SPECIALITE ¥28,000** (税込・taxe incl.)

メニュー・スペシャリテ

A partir de 2 personnes. 2名様より

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・ブーシュ

\*\*\*\*\*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées  
フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え

\*\*\*\*\*

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne

トリュフ香るビーフコンソメスープ 根菜のパリジェンヌ

\*\*\*\*\*

HOMARD RÔTI aux cèpes et épinard, sauce Armoricaïne au Cognac, bouchée de caviar

オマール海老のロースト セップ茸とほうれん草 コニャック風味アルモリケーヌソース キャビアのパイ添え

\*\*\*\*\*

CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, chips d'ail

暖炉で焼き上げた黒毛和牛フィレ肉のグリエ ガーリックチップス添え

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)

ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises

食後のお飲み物と小菓子

## HORS D'OEUVRE / オードブル

|                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| TERRINE DE BOUILLABAISSSE EN GELEE, fondant de fenouil, tapenade d'olive noir et aïoli<br>冷製ブイヤベースのゼリー寄せ フェンネルのフォンダンとタップナード アイオリソース               | 4,600  |
| PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce aux truffes<br>丹波黒鶏とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース 根セロリのピューレ添え        | 4,600  |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées<br>フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え         | 6,600  |
| SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise (pour 2 PERS)<br>オマール海老のサラダ仕立て トリュフが香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット(2名様) | 13,200 |
| ROYAL CRISTAL CAVIAR 30g avec son blinis et crème fraiche (pour 1 à 2 PERS)<br>キャビア "ROYAL CRISTAL" 30g ブリニスとフレッシュクリーム添え (1~2名様)                  | 22,000 |

## SOUPE / スープ

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SOUPE du jour<br>本日のスープ                                                                             | 2,400 |
| CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne<br>トリュフ香るビーフコンソメスープ 根菜のパリジェンヌ | 3,800 |

## PLATS / メイン料理

|                                                                                                                                                           |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| PÊCHE selon le marché, recette de saison<br>本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で                                                                                            | 6,400                               |
| HOMARD RÔTI aux cèpes et épinard, sauce Armoricaise au Cognac, bouchée de caviar (pour 2 PERS)<br>オマール海老のロースト セップ茸とほうれん草 コニャック風味アルモリケーヌソース キャビアのパイ添え(2名様) | 16,000                              |
| CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024<br>パッションのスペシャリテ "カスレ" 2024年世界大会優勝                                                                        | S - 6,000 / M - 12,000 / L - 18,000 |

## A LA CHEMINÉE AU FEU DE BOIS / 暖炉焼き

|                                                                                                                           |                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, thym frais<br>暖炉で焼き上げた骨付き仔羊肉のグリエ フレッシュタイムの香り                                       | 7,000                         |
| CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE, en croûte de moutarde et chapelure aux herbes (pour 2 PERS)<br>仔羊背肉一本のロースト マスタードとハーブの香り (2名様) | 18,000                        |
| PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard (pour 2 PERS)<br>暖炉で焼き上げた3種のお肉の盛り合わせ 牛肉、仔羊肉と鴨肉 (2名様) | 22,000                        |
| CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN À LA CHEMINÉE, jus de viande corsé (pour 2 PERS)<br>リムーザン産骨付き仔牛ロース肉のグリエ ジュ・ド・ビアンド (2名様)          | 22,000                        |
| FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise<br>暖炉で焼き上げた岡産牛サーロインのグリエ 赤ワインソース                        | 100g - 9,450 / 150g - 14,250  |
| CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, chips d'ail<br>黒毛和牛フィレ肉の暖炉焼き ガーリックチップス添え                                       | 100g - 13,200 / 150g - 19,800 |

### SUR COMMANDE A L'AVANCE..... / 事前予約にて

COCHON DE LAIT ou AGNEAU DE LAIT cuit à la broche au feu de bois (pour 8 à 12 PERS)  
仔豚一頭やベビーラム一頭の暖炉焼き (8~12名様) 130,000~

## FROMAGES / チーズ

|                                                              |                    |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|
| LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés<br>フランス産チーズ | à partir de 1,400~ |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|

## DESSERTS / デザート

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce<br>ワゴン・デザート | 2,200~ |
|-----------------------------------------------------|--------|

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service

料金は全て税込表示。サービス料10%は別途加算されます。