

MENU COURTOISIE ¥8,000 (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 ¥10,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・グルマン

AMUSE BOUCHE - HORS D'OEUVRE AU CHOIX - PECHÉ 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 - 本日のお魚料理 - 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 PIGEONNEAU AUX CÈPES ET PISTACHES, gelée fine au Madère  
仏産仔鳩のテリーヌ セップ茸とピスタチオ入り マデラ酒風味のジュレ

HORS D'ŒUVRE DU JOUR, produit du moment  
本日のオードブル

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées Suppl. +¥3,000 追加  
フォアグラのテリーヌ モンバジヤック貴腐ワインのジュレ 根菜とトーストブリオッシュ添え

SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise Suppl. +¥3,000 追加  
オマール海老のサラダ仕立て 柚子香るブールブランソース 木苺のヴィネグレット

### PLAT AU CHOIX メインをお選び下さい

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

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (2 PERS~)  
パッショナのスペシャリテ "カスレ" 2024年世界大会優勝 (2名様より)

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
本日のお肉料理

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym frais, jus de viande réduit Suppl. +¥3,000 追加  
暖炉で焼き上げた骨付き仔羊肉のグリエ タイムの香りとジュのソース

FAUX-FILET DE BOEUF GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce bordelaise Suppl. +¥3,000 追加  
暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリエ ボルドレーズソース

### 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)

---

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés 1カット¥1,200~ la pièce  
フランス産チーズ ワゴンサービスにて

## MENU SAVEUR ¥6,500 (税込・taxe incl.)

メニュー・サヴール

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
アミューズ・ブーシュ

\*\*\*\*\*

HORS D'ŒUVRE DU JOUR, produit du moment  
本日のオードブル

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE DESSERT du jour  
本日のデザートプレート

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises  
食後のお飲み物と小菓子

~~~~~

MENU TENTATION ¥18,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・タンタション

A partir de 2 personnes. 2名様より

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
アミューズ・ブーシュ

SALADE DE HOMARD et pommes, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise
オマール海老のサラダ仕立て 柚子香るブルーブランソース 木苺のヴィネグレット
OU / 又は

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées
フォアグラのテリーヌ モンバジヤック貴腐ワインのジュレ 根菜とトーストブリオッシュ添え

SOUPE DU JOUR, servie chaude
本日の温製スープ

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

FAUX-FILET DE BOEUF GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce bordelaise
暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリエ ボルドレーズソース

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

Fermeture du restaurant à 15:00.
当店は 15:00 にて閉店いたします。