



Amuse bouche
アミューズ

*Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière,
jambon cru de « Le Noir de Bigorre » et calmar juste poêlée*

様々な食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て
ノワール・ド・ビゴール生ハムとイカの軽いソテー添え

Velouté de topinambour à la royale de poulet
キクイモのヴルーテとプーレロワイヤル

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

又は

Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)
国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み 盛り合わせ

Dessert du jour
本日のデザート

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥15,500

※上記コースにつきましては
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère + ¥3,800
国産牛フィレ肉のグリル マディエラワインソース

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,
jus goûteux aux abats* + ¥5,100
フランス産仔鳩のココット鍋焼き
アバ風味の濃厚なジュ

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。
※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。