



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

※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。