



# ALACARTE

ア・ラ・カルト

## LES ENTRÉES <前菜>

Chinchard mariné, julienne de shiso et purée de prunes, sauce aux concombres

鱈のマリネ、紫蘇のジュリエンヌと梅のピューレ、キュウリのソース .....¥1800

Gaspacho de tomates, brasénies et noix de Saint-Jacques en tartare, huile de basilic

フルーツマトのガスパチョ、じゅん菜と帆立貝のタルタル バジルオイル .....¥1600

Langue de boeuf poêlée, échalotes marinées au vin rouge, sauce aux shiitakes

牛タンのポワレ、エシャロットの酢漬け 赤ワイン風味、椎茸のソース .....¥1600

Congre pané, aubergines marinées au balsamique blanc, sauce vin blanc au curry

穴子のセモリナフリット、焼きなすのマリネ 白バルサミコ風味、カレー風味のヴァンプラン .....¥2000

Carpaccio de cheval aux citrons, gelée de pommes et poudre de betteraves

馬肉のカルパッチョ レモン風味、青りんごのジュレとピーツのパウダー .....¥2200

Escargots à la bourguignonne エスカルゴのブルギニョン ...¥1500

## LES PLATS <メイン>

Ayu confit à l'huile de pépins de raisins, pastèque sautée, purée d'oseille

鮎のグレープシード オイルコンフィ、西瓜のソテー、オゼイユのピューレ .....¥2500

Caille grillée, maïs sauté, sauce au miel et aux citrons salés

ウズラのグリエ、焼きトウモロコシ、ハチミツと塩レモンのソース .....¥2600

Rond de gîte de chevreuil rôti, purée de carottes violettes, sauce poivrade

夏鹿シシタマのロースト、紫人参のピューレ、ソースポワヴラード .....¥2800

Sabre poêlé, étuvée de légumes estivaux, sauce beurre blanc à l'estragon

太刀魚のポワレ、夏野菜のエチュベ、エストラゴンのブルブラン .....¥3200

Ichibo de wagyu rôti, confit de pommes de terre fumées, sauce bordelaise

赤牛のイチボのロティ、燻製ジャガイモのコンフィ、ソースボルドレーズ .....¥3800

Boeuf bourguignon, purée de pommes de terre

牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風、じゃがいものピューレ添え ...¥2600

## LES DESSERTS <デザート>

Blanc-manger coco, sorbet à la mangue, crumble au cumin

ココナッツのブランマンジェ、塩マンゴーのソルベ、クミンのクランブル .....¥1000

Mousse de bananes, crumble de fèves de cacao,

sorbet chocolat au rhum, sauce au citron vert

バナナのムース、カカオニブのクランブル、ラム酒風味チョコのソルベ、ライムのソース .....¥1000

Gâteau au fromage frais, ananas mariné, glace au romarin et au citron

クリームチーズのガトー、パイナップルのマリネ、ローズマリーとレモンのアイス .....¥1000

Pêche marinée, glace au thé Oolong, espuma lacté, huile de verveine

桃のマリネ、ウーロン茶のアイス、カルピスのエスプーマ、ヴェルヴェーヌオイル .....¥1000

Soupe de melon à l'Absinthe, sorbet au thym, crumble d'amandes

クインシーメロンのスープ アブサン風味、タイムのソルベ、アーモンドのクランブル ¥1300

## MENU BOURGUIGNON

ブルゴーニュコース

¥3600

エスカルゴのブルギニョン

牛肉の赤ワイン煮込み フルゴーニュ風、じゃがいものピューレ添え

本日のデザート、コーヒ、紅茶 又はハーブティー

Escargots à la bourguignonne

Bœuf bourguignon, purée de pomme de terre

Dessert du jour, Café, Thé ou Infusion

L.O. 23:00 (こちらのコースのみ)

## NOS FORMULES DINER

プリフィクスメニュー

Amuse-bouche + Entrée + Plat + Dessert + Café, Thé ou Infusion

¥4300

アミューズ・ブーシュ + 前菜 + メインディッシュ

デザート + コーヒ、紅茶 又はハーブティー

Amuse-bouche + 2 Entrées + Plat + Dessert + Café, Thé ou Infusion

¥5400

アミューズ・ブーシュ + 前菜 2 品 + メインディッシュ

デザート + コーヒ、紅茶 又はハーブティー

Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert + Café, Thé ou Infusion

¥6200

アミューズ・ブーシュ + 前菜 + メインディッシュ 2 品

デザート + コーヒ、紅茶 又はハーブティー

前菜、メイン、デザートは右のページからお選びください。



## MENU DÉGUSTATION

シェフおまかせコース

¥9545

コース料理 + ブルゴーニュ ペアリングワイン 3 杯

Découvrez notre menu avec accords mets & vins, suivant l'inspiration du Chef avec 3 verres de vins de Bourgogne sélectionnés par notre Sommelier.

## LES ENTRÉES <前菜>

Chinchard mariné, julienne de shiso et purée de prunes, sauce aux concombres

鯨のマリネ、紫蘇のジュリエヌと梅のピューレ、キュウリのソース

Gaspacho de tomates, brasénies et noix de Saint-Jacques en tartare, huile de basilic

フルーツマトのガスパチョ、じゅん菜と帆立貝のタルタル バジルオイル

Langue de boeuf poêlée, échalotes marinées au vin rouge, sauce aux shiitakes

牛タンのポワレ、エシャロットの酢漬け 赤ワイン風味、椎茸のソース

Congre pané, aubergines marinées au balsamique blanc, sauce vin blanc au curry

穴子のセモリナフリット、焼きなすのマリネ 白バルサミコ風味、カレー風味のヴァンプラン (+¥400)

Carpaccio de cheval aux citrons, gelée de pommes et poudre de betteraves

馬肉のカルパッチョ レモン風味、青りんごのジュレとビーツのパウダー (+¥600)

## LES PLATS <メイン>

Ayu confit à l'huile de pépins de raisins, pastèque sautée, purée d'oseille

鮎のグレープシード オイルコンフィ、西瓜のソテー、オゼイユのピューレ

Caille grillée, maïs sauté, sauce au miel et aux citrons salés

ウズラのグリエ、焼きトウモロコシ、ハチミツと塩レモンのソース

Rond de gîte de chevreuil rôti, purée de carottes violettes, sauce poivrade

夏鹿シタマのロースト、紫人参のピューレ、ソースポワヴラード

Sabre poêlé, étuvée de légumes estivaux, sauce beurre blanc à l'estragon

太刀魚のポワレ、夏野菜のエチュベ、エストラゴンのブルブラン (+¥600)

Ichibo de wagyu rôti, confit de pommes de terre fumées, sauce bordelaise

赤牛のイチボのロティ、燻製ジャガイモのコンフィ、ソースボルドレーズ (+¥800)

## LES DESSERTS <デザート>

Blanc-manger coco, sorbet à la mangue, crumble au cumin

ココナッツのブランマンジェ、塩マンゴーのソルベ、クミンのクランブル

Mousse de bananes, crumble de fèves de cacao, sorbet chocolat au rhum, sauce au citron vert

バナナのムース、カカオニブのクランブル、ラム酒風味チョコのソルベ、ライムのソース

Gâteau au fromage frais, ananas mariné, glace au romarin et au citron

クリームチーズのガトー、パイナップルのマリネ、ローズマリーとレモンのアイス

Pêche marinée, glace au thé Oolong, espuma lacté, huile de verveine

桃のマリネ、ウーロン茶のアイス、カルピスのエスプーマ、ヴェルヴェーヌオイル

Soupe de melon à l'Absinthe, sorbet au thym, crumble d'amandes

クインシーメロンのスープ アブサン風味、タイムのソルベ、アーモンドのクランブル (+¥300)