

平日 11:30 ~ 15:00 (14:00 LO) / De 11h30 à 15h00 du Lundi au Vendredi (14h LO)

今週のランチ ¥1,000

# PLATEAU HEBDOMADAIRE

Avec Dessert / デザート付け合わせ + ¥500

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| • Salade              | • サラダ                       |
| • Soupe               | • スープ                       |
| • Plats du jour       | • 本日のメイン料理                  |
| • Pain                | • パン                        |
| • Boisson Café ou Thé | • ドリンク (コーヒー又は紅茶 (hot/ice)) |



- + ¥100 バター・オリーブオイル Beurre, Huile d'olive
- + ¥150 カプチーノ、カフェオレ、エスプレッソ Cappuccino, Café au lait, Espresso
- + ¥100 パン追加 Pains extra

前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー 又は 紅茶 (HOT/ICE)

# MENU DÉCOUVERTE

プリフィックスランチ ¥2,500

前菜、メイン、デザートを以下よりお選びください。

## LES ENTRÉES <前菜>

Sériole fumée, sauce aux kakis, daikons marinés, poudre de konbu

ワラサの燻製、柿のソース、大根のマリネ、塩昆布のパウダー

Comme un cannelloni de tourteaux et Saint-Jacques, panure au citron, soupe de poissons  
蟹と帆立のムースのカネロニ仕立て、レモン風味のパン粉、スーパドポワソン (+300)

Terrine de foies de volailles caramélisés, purée de doubeurres, amandes râpés  
レバーテリーヌのキャメリゼ、バターナッツカボチャのピューレ、アーモンドのラペ

Raviole de Wagyu et époisses, consommé de bœuf, truffes noires râpées  
和牛とエポワスのラビオリ、牛のコンソメ、黒トリュフのラペ (+¥500)

## LES PLATS <メイン>

Sawara poêlé, purée de shungikus, huile de shiso, sauce au miso blanc  
鯖のポワレ、春菊のピューレ、大葉オイル、西京味噌のソース

Porc « Mochi » grillé, légumes hivernaux rôtis, sauce au Madère  
もち豚のグリエ、冬野菜のロースト、マデイラソース

Béryx long façon pomme de pin, navets poêlés, sauce vin blanc au yuzu,  
金目鯛の松笠焼き、蕪のポワレ、柚子のヴァンプランソース (+¥800)

Pigeon rôti, purée de rhubarbes à la vanille, sauce salmis  
ピジョンラミエのロースト、ルバーブとバニラのピューレ、サルミソース (+¥800)

## LES DESSERTS <デザート>

Sorbet à la fraise, meringues de yaourt, gelée d'hibiscus, poudre de chocolat blanc  
イチゴのソルベ、ヨーグルトのメレンゲ、ハイビスカスのジュレ、ホワイトチョコのパウダー

Rouleau de Tatin, glace rhum-raisin, sauce au Bleu  
リンゴのタタン 春巻き仕立て、ラムレーズンのアイス、ブルーチーズのソース  
Mousse de yaourts au Marc de Bourgogne, sorbet aux kiwis, huile d'aneth, tuile de blette  
ヨーグルトのムース マール・ド・ブルゴーニュ風味、  
キウイのソルベ、ディルオイル、ケールのチュイル (+¥300)

+ ¥100 バター・オリーブオイル、パン追加 Beurre, Huile d'olive et pains extra

+ ¥150 カプチーノ、カフェオレ、エスプレッソ Cappuccino, Café au lait, Espresso