

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>

Longe de porc lwachu cuite sous vide, sauce ravigote, moutarde maison
岩中豚のロースの冷製、ソースラビゴット、自家製マスタード

Carpaccio de turbo mariné au Nuoc-mâm, vinaigrette au sudachi
平目のカルパッチョ、魚醤締め、すだちのヴィネグレット

Beignets d'huîtres, sauce à la palourde et au nori, salade de cresson
牡蠣のベニエ、ハマグリと海苔のソース、クレソンのサラダ (+¥300)

Raviolis de poularde à la truffe et son consommé, shiso
プーラルドのラビオリ トリュフ風味、そのコンソメ、花穂 (+¥500)

LES PLATS <メイン>

Bavette de bœuf grillée, galette de pommes de terre, sauce gravy
牛ハラミのグリエ、ジャガイモのガレット、グレイビーソース

Crevettes poêlées, risotto au curry, sauce américaine
赤海老のポワレ、カレー風味のリゾット、ソースアメリカーナ

Amadai poêlé, moules marinières, confiture de citrons à la verveine
甘鯛の松笠焼き、モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール、レモンのコンフィチュール (+¥800)

Filet de veau de lait rôti, oignon confit, sauce crème au citron
乳飲み仔牛のヒレ肉ロースト、玉ねぎのコンフィ、レモンクリームソース (+¥800)

LES DESSERTS <デザート>

Écume de chocolat noir, sorbet framboise à la rose, poudre de chocolat blanc
ショコラノワールのエスプーマ、薔薇とラズベリーのソルベ、ホワイトチョコのマルトセック

Blanc-manger au Chai, pamplemousse mariné à la vanille, glace à la cardamome
チャイのブランマンジェ、グレープフルーツのバニラ風味、カルダモンのアイス

Tiramisu de champignons, glace à la fève de tonka et au sucre noir, essence de café
キノコのティラミス、トンカ豆と黒糖のアイス、コーヒーのエッセンス (+¥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