

週末ランチ 11:30 - 14:30 (L.O.) / De 11:30 - 14:30 (L.O.) chaque Samedi-Dimanche

MENU DÉCOUVERTE

Entrée + Plat + Café Ou Thé Ou Plat + Dessert + Café Ou Thé
¥2000 前菜 + メイン + コーヒー又は紅茶 又は メイン + デザート + コーヒー又は紅茶

Entrée + Plat + Dessert + Café Ou Thé
¥2500 前菜 + メイン + デザート + コーヒー又は紅茶

Salade + Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Café Ou Thé
¥3500 サラダ + 前菜 + メイン + チーズ + デザート + コーヒー又は紅茶

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、スープドポワソン (+300)

Terrine de foies de volailles caramélisées, purée de doubeurres, amandes râpées

レパ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、燕のポワレ、柚子のヴァンプランソース (+¥800)

Pigeon rôti, purée de rhubarbes à la vanille, sauce salmis

ビ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・オリブオイル、パン追加 Beurre, Huile d'olive et pains extra

Boissons

お飲物

Boissons Alcoolisées アルコール

Pêche Orange	ピーチオレンジ	¥ 850
Cassis Orange	カシスオレンジ	¥ 850
Abricot Orange	アプリコットオレンジ	¥ 850
Kir	キール	¥ 950
Kir Royal	キール・ロワイヤル	¥ 1200
Mimosa	ミモザ	¥ 1200
Blanc Pêche	ブラン・ペシュ	¥ 950
Blanc Prunelle	ブラン・プリュネル	¥ 950
Ricard	リカール	¥ 950
Bière Pression	生ビール(カールスバーグ)	¥ 650
Panaché	パナシェ (ビール+サイダー)	¥ 850
Monaco	モナコ (ビール+サイダー+グレナデン)	¥ 850
Bière sans alcool	ノンアルコールビール	¥ 700

Digestifs 食後酒

Marc de Bourgogne	マール・ド・ブルゴーニュ	¥ 1000~
Calvados	カルヴァドス	¥ 1000
Porto	ポルト	¥ 1000
Vin de Dessert	デザートワイン	¥ 950
Whiskey	ウイスキー	¥ 1000
High Ball	ハイボール	¥ 1000

Boissons Non Alcoolisées ノンアルコール

Earl Grey (Organique)	アールグレー (オーガニック)	¥ 500
Darjeeling	ダージリン	¥ 400
Assam	アッサム	¥ 400
Assam au Lait	アッサムミルクティー	¥ 500
Menthe	ミントティー	¥ 500
Camomille	カモミール	¥ 500
Café	コーヒー	¥ 400
Café au Lait	カフェオレ	¥ 500
Cappuccino	カプチーノ	¥ 500
Espresso	エスプレッソ	¥ 400
Double Espresso	ダブルエスプレッソ	¥ 550
Thé Oolong	ウーロン茶	¥ 500
Jus d'Orange	オレンジジュース	¥ 550
Jus de Pamplemousse	グレープフルーツ ジュース	¥ 550
Vin sans alcool	ノンアルコールワイン	¥ 700
Café Glacé	アイスコーヒー	¥ 400
Thé Glacé	アイスティー	¥ 400
Coca Cola	コカコーラ	¥ 550
Ginger Ale	ジンジャエール	¥ 550
Evian	エヴィアン(750ml)	¥ 900
Perrier	ペリエ (330ml)	¥ 600
San Pellegrino	サン・ペレグリノ(750ml)	¥ 900