

《2025年8月1日～9月30日》

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière, jambon de « Bayonne » アキテーヌ地方
様々な野菜の菜園風仕立て フランス・バスク地方バイヨンの生ハム添え
又は
Pâté de campagne breton ブルターニュ地方
ブルターニュ風 パテ・ド・カンパーニュ

《スープ》

Soupe froide d'oignon et pommes de terre au parfum de curry ブルターニュ地方
玉葱とジャガイモの冷製スープ カレー風味

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Poisson du marché poêlé, sauce beurre blanc
本日の白身魚のポワレ 白いんげん豆添え ブール・ブランソース

Confit de canard maison, pommes sarladaises
鴨のコンフィ サルラ風ジャガイモ添え

Navarin d'agneau au piment d'espelette
ナヴァラン・ダニヨー ピマンデスプレット風味

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment + ¥3,800
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

《デザート》

Crêpe Suzette - goût pomme
クレープシュゼット リンゴ風味

Café
コーヒー

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
* 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。