

LES ENTRÉES OU LES SOUPES / 前 菜またはスープ

<2 品お選びください>

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロネグレットと共に

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées

ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で

LE SAUMON FUMÉ en fines tranches à l'avocats et pommes de terre gaufrettes, sauce gravlax

スモークサーモンとアボカドのグアカモーレ グラブラックソースで

LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,000)

フランス産 ホワイトアスパラガスのミモザ仕立て マスタードを効かせたヴィネグレットで (+2,000)

LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée

フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ

LES PLATS / 主 菜

<1 品お選びください>

LE SAWARA en filet avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

サワラをシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて

LE ST-PIERRE en duo de petites seiche de printemps relevé d'un beurre persillé

まとう鯛とホタルイカのブランシャ焼き エスカルゴバターソースで

L'AGNEAU le carré rôti et l'épaule en pastilla croustillante aux épices

仔羊背肉のロースト スパイシーな肩肉のバスティラと共に

LA VOLAILLE à la broche accompagnée d'une salade pastorale au jus gras

丹波黒どり ロティサリーで香ばしく焼きあげて サラダパストラルと共に

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée (Supp+2,000)

うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピュレを添えて (+2,000)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+2,500)

和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 野菜のフリットと共に (+2,500)

LES DESSERTS / デザート

<1 品お選びください>

LE TENDANCE CHOCOLAT onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベ

L'ŒUF À LA NEIGE fraise et crème chantilly au parfum de rose accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti

ウフアラネージュ 島根県産苺“よつぼし” ローズ香るクレームと共に

LA RUCHE crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes

ラベンダーはちみつのみース サブレブルトンと柑橘のジュレをアクセントに

LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)

タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて (+900)

※こちらのメニューは一例です。ご来店時期・仕入れ状況により変更になります。
予めご了承ください。