

## À La CARTE

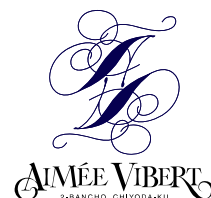
### **ENTRÉES / 前菜**

- *Confit de foie gras de canard landes, pain au briochée* ¥4,730  
ランド産鴨のフォワグラのコンフィ 自家製ブリオッシュと
- *Assiette de légumes croquant chaud aux crevettes* ¥3,990  
各種温野菜とクレヴェット
- *Salade de homard breton aux légume aromates* ¥5,250  
ブルターニュ産オマール海老と各種香味野菜
- *Truite saumon mariné, parfumé d'herbes* ¥3,990  
トラウトサーモン (ニジマス) のマリネ ハーブの香り
- *Foie gras de canard landes poêlé* ¥4,410  
ランド産鴨のフォワグラのポワレ
- *Tartelette de tomate fruits au thon* ¥4,410  
本鮪とフルーツマトのタルトレット
- *Asperge verts glacé au ris de veau* ¥3,990  
グリーンアスパラガスとリ・ド・ヴォーのグラッセ
- *Crème d'épinard glacée* ¥1,680  
冷製エピナのポターージュとプーレーのコンソメジュレ
- *Demi-gelée de crustacés au purée d'avocat et taraba-gani* ¥1,890  
甲殻類のジュレとアボカドのピュレとタラバ蟹

### **POISSONS / 魚料理**

- *Poisson du jour* ¥5,780  
本日の魚料理
- *Queue de langoustine poêlé, sauce d'oursin* ¥6,510  
ラングスティーヌのポワレ うに風味のソース
- *Okoze rôti au farci d'épinard* ¥5,780  
ほうれん草をまとったオコゼのロティ
- *Homard breton poêlé, sauce jus de homard* ¥7,350  
ブルターニュ産オマール海老をそのソースで
- *Sole entier à la meunière* ¥9,450  
ドーバーソールのアンティエ ムーニエール ( Pour 2 personnes ~ )  
お二人様より
- *Taraba-gani poêlé aux aromates, sauce crème au curry* ¥5,780  
タラバ蟹のポワレと香味野菜

# À La CARTE



## **VIANDES / 肉料理**

- *Pigeon bresse étouffé en croûte de sel* ¥7,880  
ブレス産仔鳩の一羽塩パイ包み焼き
- *Ris de veau poêlé, sauce coulis de persil* ¥5,780  
リ・ド・ヴォーのポワレ パセリのクーリー
- *Noisette d'agneau rôti en cocotte, sauce jus simple* ¥7,350  
仔羊のココット焼き シンプルなジュ
- *Canard croisé entier rôti en cocotte* ( Pour 2 personnes ~ ) ¥13,000  
クロワゼ鴨の一羽ココット焼き お二人様より
- *Côte de veau rôti en cocotte* ¥11,560  
骨付仔牛ロース肉のココット焼き
- *Filet de bœuf poêlé ou Entrecôte grillé* ¥9,030  
和牛フィレ肉のポワレ 又は 和牛サーロインのグリエ
- *Filet de bœuf en croûte de sel* ( Pour 2 personnes ~ ) ¥18,900  
和牛フィレ肉の塩パイ包み焼き お二人様より
- *Pintadeau bresse entier rôti ou braisé en cocotte* ( Pour 2 personnes ~ ) ¥11,560  
ブレス産ミニパンタドーの一羽ココット焼き 又は ココット蒸し お二人様より

## **Fromages fraîche / フロマージュ各種** ¥2,100

## **DESSERTS / デザート**

- *Gelée de pamplemousse et mousse au noix de coco, sorbet litchi* ¥1,890  
パンプルムースのジュレとココナッツのムース ライチのソルベ
- *Crème de mangue et chiboust pêche, sauce vanille* ¥1,890  
マンゴーのクリームと桃のシブスト バニラ風味のソース
- *Tarte rhubarbe et parfait au noix de macadamia, sauce fruit rouge* ¥1,890  
ルバーブのタルトとマカダミアナッツのパルフェ 赤い実のソース
- *Soupe de melon et mousse litchi, sorbet pêche* ¥1,890  
マスクメロンのスープとライチのムース 桃のソルベ
- *Soufflé au framboise* ( Pour 2 personnes ~ ) ¥4,200  
フランボワーズ風味のスフレ お二人様より
- *Crêpes Suzette à la glace vanille* ( Pour 2 personnes ~ ) ¥4,200  
クレープシュゼットとバニラアイスクリーム お二人様より
- *Assiette de fruit de la saison* ¥2,730  
季節のフルーツ盛り合わせ
- *Assortiment de glace et sorbet* ¥2,310  
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ
- *Ananas rôti en cocotte, sauce vanille et glace au lait* ( Pour 2 personnes ~ ) ¥3,970  
ゴールドンパインのココットロティ バニラのソースと牛乳のアイスクリーム お二人様より

10% de service non compris  
サービス料 10% 別途頂戴いたします。

## Menu A ¥10,500

Amuse-bouche  
一口のお愉しみ

～ 前菜をお選びください ～

*Terrine de taraba-gani et saumon écossé mariné aux légumes*  
タラバ蟹とスコットランド産サーモンのマリネと野菜のテリーヌ仕立て

*Assiette de légumes croquant chaud, vinaigre de balsamique*  
各種温野菜のサラダ仕立て バルサミコヴィネガーの香り

*Tartelette de tomate fruits au anchois*  
真いわしとフルーツマトのタルトレット

～ お魚料理をお選びください ～

*Dorade royale poêlé au fenouil à l'orange, sauce verjus*  
尾長鯛のポワレとフヌイユ ソースヴェルジュ

*Ainamé vapeur au coulis de cresson*  
アイナメのヴァプール クレソンのクーリー

*Granité au champagne*  
シャンパーニュのグラニテ

～ メインをお選びください ～

*Noisette d'agneau en croûte de sel au ratatouille*  
仔羊の塩パイ包み焼き ラタトゥイユと

*Filet de canard challandaise rôti, fruits de la saison*  
シャラン産鴨胸肉のロティ 季節のフルーツと

*Pintadeau bresse entier rôti en cocotte au chou braisé*  
ブレス産ミニパンタドーの一羽ココット焼きとキャベツのブレゼ

*Filet de bœuf poêlé, purée de courgette et beignet de tomate*  
和牛フィレ肉のポワレ ズッキーニのピュレとトマトのベニエ  
和牛フィレ肉のポワレには プラス ¥2,100 別料金が掛かります。

*Sélection de fromages*  
フロマージュ各種

*Avant desserts*  
一口のデザート

～ デザートをお選びください ～

*Gelée de pamplemousse et mousse au noix de coco, sorbet litchi*  
パンプルムースのジュレとココナッツのムース ライチのソルベ

*Crème de mangue et chiboust pêche, sauce vanille*  
マンゴーのクリームと桃のシブスト バニラ風味のソース

*Tarte rhubarbe et parfait au noix de macadamia, sauce fruit rouge*  
ルバーブのタルトとマカダミアナッツのパルフェ 赤い実のソース

*Soupe de melon et mousse litchi, sorbet pêche*  
マスクメロンのスープとライチのムース 桃のソルベ

*Ananas rôti en cocotte, sauce vanille et glace au lait ( Pour 2 personnes ~ )*  
ゴールデンパインのココットロティ バニラのソースと牛乳のアイスクリーム ~ お二人様より ~  
ゴールデンパインのココットロティ プラス ¥1,050 別料金が掛かります。

*Mignardises et chocolat*  
小菓子とショコラ

*Café ou Thé*  
コーヒー又は紅茶

*10% de service non compris*  
上記金額にサービス料10%別途頂戴致します。

# Menu B

¥15,750

Amuse-bouche  
一口のお愉しみ



~ 前菜をお選びください ~

*Salade de homard breton au vinaigrette d'abricot*  
ブルターニュ産オマール海老と野菜のコンポート アプリコのドレッシング  
*Confit de foie gras de canard landes, chutney de figue*  
ランド産鴨のフォワグラのコンフィ いちじくのチャツネと自家製プリオシュ  
*Thon mi-cuit et confit de poivron rouge au tapenade*  
本鮪のミ・キュイ 赤パブリカのコンフィとタブナード

~ スープをお選びください ~

*Crème de petit pois glacée*  
冷製グリーンピースのスープとロメインレタス  
*Demi-gelée de crustacés au purée d'avocat et taraba-gani*  
甲殻類のジュレとアボカドのピュレとタラバ蟹

~ お魚料理をお選びください ~

*Dorade royale poêlé au fenouil à l'orange, sauce verjus*  
尾長鯛のポワレとフヌイユ ソースヴェルジュ  
*Ormeau grillé aux mariné de champignons*  
活・鮑のグリエとシャンピニョンのマリネ

*Granité au champagne*  
シャンパーニュのグラニテ

~ メインをお選びください ~

*Épaule de lapin farci d'épinard braisé en cocotte*  
エビナのファルスをもった兎肩肉のかる~いブレゼ  
*Côte de veau rôti en cocotte, sauce jus simple*  
骨付 仔牛ロース肉のココット焼き グリーンアスパラガスと  
*Canard croisé entier rôti en cocotte, parfumé d'épices*  
クロワゼ鴨の一羽ココット焼き エピスの香り  
*Filet de bœuf en croûte de sel, purée de courgette et beignet de tomate*  
和牛フィレ肉の塩パイ包み焼き スツキーニのピュレとトマトのベニエ  
*Homard breton poêlé aux légumes glacé*  
ブルターニュ産オマール海老のポワレと各種野菜のグラッセ  
ブルターニュ産オマール海老には プラス ¥1,050 別料金が掛かります。

*Sélection de fromages*  
フロマージュ各種

*Avant desserts*  
一口のデザート

~ デザートをお選びください ~

*Gelée de pamplemousse et mousse au noix de coco, sorbet litchi*  
パンプルムースのジュレとココナッツのムース ライチのソルベ  
*Crème de mangue et chiboust pêche, sauce vanille*  
マンゴーのクリームと桃のシブスト バニラ風味のソース  
*Tarte rhubarbe et parfait au noix de macadamia, sauce fruit rouge*  
ルバーブのタルトとマカダミアナッツのパルフェ 赤い実のソース  
*Soupe de melon et mousse litchi, sorbet pêche*  
マスクメロンのスープとライチのムース 桃のソルベ  
*Assortiment de glace et sorbet*  
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ  
*Crêpes Suzette à la glace vanille ( Pour 2 personnes ~ )*  
クレープシュゼットとバニラアイスクリーム ~お二人様より~  
クレープシュゼットには プラス ¥1,050 別料金が掛かります。

*Mignardises et chocolat*      *Café ou Thé*  
小菓子とショコラ      コーヒー又は紅茶

10% de service non compris  
上記金額にサービス料10%別途頂戴致します。