

## LES ENTRÉES OU LES SOUPES / 前 菜またはスープ

<2 品お選びください>

**LE THON CONFIT** en façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

マグロのコンフィをニース風サラダに“プチぶよ”トマトのトーストを添えて

**L'ŒUF DE POULE** mollet en duo de crevettes et somités de choux romanesco

半熟卵の“ウフ マヨネーズ”エビとカリフラワーのサラダ仕立て

**LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu (Supp+900)

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に (+900)

**LA SAINT-JACQUES** les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に (+900)

**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

**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 CUISSE DE CANARD** confite accompagnée d'une écrasée de pomme de terre et champignons marinés

京都府産 鴨もも肉のコンフィ シャンピニオンのマリネとジャガイモのエクラゼを添え

**LE BŒUF** poêlé servi avec une salade pastorale et fameuse pomme purée ( Supp+2,000)

和牛のポワレ ハーブ入りサラダとポテトピューレを添えて (+2,000)

## 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。