LES ENTREES 前 菜

<2 品お選びください>

LE VEAU en "vitello tonnato" et son cœur de salade sucrine
北海道産仔牛の“トンナート”冷製仕立て　シュクリーヌのサラダを添えて

LA SARDINE marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale
真イワシのマリネ　プロヴァンサル仕立て

LA MORILLE en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf
モリーユ茸のフリカッセと半熟卵　キノコのカプチーノ仕立て

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>

LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic
彩り鮮やかな季節の野菜のポワレ　バジル香るキヌアのタブレ仕立てと共に

LES SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)
クリームソースのスパゲティー 雲丹と半熟卵をのせて（+4,500）

L'AINAME saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicés
アイナメのプランシャ焼き　ハーブとスパイス香るズッキーニを合わせて

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
的鯛をシトロネルの香りで　トマトコンフィーと共に

LE PORC rôti, servi avec une salade pastorale au jus
山形豚のロティ　サラダパストラルを合わせて

L'EPAULE D'AGNEAU en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin
フランス産仔羊のナヴァランをローズマリーの香りを閉じ込めてココット仕立てに

L'ENTRECÔTE DE BŒUF
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croquants au jus (Supp+4,000)
和牛サーロインに黒コショウを効わせて　野菜のフリットと共に（+4,000）

LES DESSERTS/ デザート

<1 品お選びください>

LE CHOCOLAT SIGNATURE crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao
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グラス

LE CHEESE CAKE en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos
チーズケーキ　苺とマスカルポーネを合わせ　スペキュロスサブレのアクセント

LA VANILLE DE MADAGASCAR en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)
マダガスカル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(+1,500)

LE SOUFFLÉ chaud à la mandarine impériale acompagné d'une glace au fromage blanc (Supp+2,000)
マンダリンオレンジのスフレ　フロマージュブランのグラスと共に(+2,000)

※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。