

# *Spécialité du chef*

冬のシェフ・スペシャリテ

¥10,500

*Amuse-bouche*

アミューズ

*Mousse d'AMAEBI avec fruits de mer*

甘エビのムース 海の幸とともに

*Canard challandais et foie gras poêlé*

シャラン産鴨肉とフォアグラのポワレ 黒トリュフソース

*La pêche du jour*

本日の鮮魚料理

又は

*Homard rôti chef façon*

オマール海老のポワレ クリュスタッセソース

*Aloyau de bœuf aux champignon des bois*

和牛ロースのソテー 野生のキノコ

バスクの塩と赤ワインソース

*Avant dessert*

アバンデセール

*Parfait au framboise et mousse au chocolat*

フランボワーズのパルフェ チョコレートのムース添え

*Thé au café*

紅茶 又は コーヒー

*Petit four*

小菓子

# Menu de dîner

¥8,400

## Entrées

### 前菜

*Terrine de foie gras et caille*

ランド産フォアグラとドンブ産ウズラのテリーヌ

*Marines de navet et fruits de mer*

赤カブと海の幸のマリネ ローズマリーの香り

*“TARABAGANI” tartare et fruits de mer*

タラバ蟹のタルタルと海の幸 レモン風味のクリームソース

*Potage champignon en croute*

キノコのポタージュ アンクルート

## Poissons

### 魚料理

*La pêche du jour*

本日の鮮魚料理

*Homard poêlé chef façon*

オマール海老のポワレ クリュスタッセソース

## Viandes

### 肉料理

*pot-au-feu*

ポトフ

*Porc poêlé aux légumes d'hiver*

チンタセネーゼ豚ロースのポワレ 冬野菜 フォン・ド・ヴォアのクレームソース

*Carre d'agneau rôti sauce moutarde*

仔羊のロティ ラタトゥイユ マスタードソース

*Filet de bœuf rôti avec pomme de terre*

和牛フィレ肉のロティ マディラソースとバスクの塩で

## Dessert

### デザート

*Parfait au framboise et mousse au chocolat*

フランボワーズのパルフェ チョコレートのムース添え

*Variés gâteaux*

ガトーの盛り合わせ

*Fruits flambé*

季節フルーツのフランベ(お二人様より)

## Thé ou café

紅茶 又は コーヒー

## Petit four

小菓子