

Spécialité du chef

冬のシェフ・スペシヤリテ

¥5,250

TARABAGANI et oursin et homard

タラバ蟹、オマール海老と海の幸 ローズマリー風味

Foie gras poêlé aux champignons des bois

ランド産フォアグラのポワレ

野生のキノコ添え バルサミソース

La pêche du jour

本日の鮮魚料理

Aloyau de bœuf rôti sauce au vin rouge

国産和牛ロースのロティ 赤ワインソースとバスクの塩で

Mousse au chocolat blanc sauce au framboise

ホワイトチョコレートのムース ベリーのソース

Thé ou café

紅茶 又は コーヒー

Petit four

小菓子

Menu de saison

12月~2月のランチコース

前菜+魚料理又は肉料理+デザート+小菓子+コーヒー又は紅茶 ¥3,990

前菜+魚料理+肉料理+デザート+小菓子+コーヒー又は紅茶 ¥5,250

—Les entrées—

前菜

Hors-d'œuvre variés

シェフお勧め本日のオードヴル取り合わせ

Marinés de fruits de mer et crabe

ズワイガニと海の幸のユズ風味 赤カブを添えて

Laitances de morue gratiner

タラの白子のグラティネ ケツパー風味

Canard challandais et foie gras poêlé

シャラン産鴨肉とランド産フォアグラのポワレ マディラソース

—Les poisson—

魚料理

La pêche du jour

本日の鮮魚料理

—Les Viandes—

肉料理

Porc poêlé avec légumes

岩手産豚ロースのポワレ 冬野菜 マスタードソース

Ragoût de bœuf

牛肉の赤ワイン煮込み

Caille rôti avec pomme de terre

ドンブ産ウズラのロティ ドフィノワーズ トリュフソース

Filet de bœuf rôti aux champignon des bois

国産和牛フィレ肉のロティ バスクの塩とシャスールソース

—Desserts—

デザート

Dôme au chocolat et blanc-manger

チョコレートのだーム ブランマンジェとリンゴのキャラメリゼ

Aujourd' hui dessert

本日のデザート

Variés gâteau

ガトーの盛り合わせ

—Thé ou café—

紅茶 又は コーヒー

—Petit four—

小菓子