

Spécialité du chef

秋のシェフ・スペシャリテ ¥5,250(税込・サ別)

“TARABAGANI” tartare avec caviar et oursin

タラバガニのタルタル サフラン風味
キャビアとウニを添えて

Caille et foie gras rôti sauce aux truffes

ランド産フォアグラとドンブ産ウズラのロティ
トリュフソース

La pêche du jour

産地直送本日入荷の鮮魚料理

Filet de bœuf aux champignons des bois

和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソースとバスクの塩で

Compote de poire

洋ナシのコンポート アールグレイの香り

Thé ou café

紅茶 又は コーヒー

Petit four

小菓子

ランチメニュー 2010年9月1日(水)～11月29日(月)

¥3,990(税込・サ別) 前菜+魚料理又は肉料理+デザート

¥5,250(税込・サ別) 前菜+魚料理+肉料理+デザート

— *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

Salade fruits de mer au "YUZU"

本日入荷 海の幸のサラダ仕立て ユズの香り

Thon et "TARABAGANI" tartare avec oursin

マグロとタラバガニのタルタル仕立て 生ウニを添えて

Foie gras poêler avec légumes d'automne

ランド産フォアグラのポワレ 秋野菜とトリュフを添えて

— *Les poisson* —

魚料理

La pêche du jour

産地直送本日入荷の鮮魚料理

— *Les Viandes* —

肉料理

Canard challandais rôti sauce cassis

シャラン産 鴨胸肉のロティ ゴボウのフリット カシスソース

Côtelette filet de porc aux légumes d'automne

岩手産ハーブ豚フィレ肉のコートレット 秋野菜 マスタードソース

Joue de bœuf braisé aux vin rouge

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレ添え

Filet de bœuf aux champignons des bois

和牛フィレ肉のロティ 野生のキノコ 赤ワインソースとバスクの塩で

— *Desserts* —

デザート

Mont-blanc et mousse au chocolat

モンブランとチョコレートのムース

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