

MENU SAISON

¥3,500

Amuse-bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert : *Starter, Fish or Meat, Dessert*
アミューズ・ブーシュ + 前菜 + 魚料理 または 肉料理 どちらか一品 + デザート

MENU GOURMAND

¥5,000

Amuse-bouche Entrée, Entrée, Poisson, Viande, Dessert : *Starter, Fish, Meat, Dessert*
アミューズ・ブーシュ + 前菜 + 魚料理 + 肉料理 + デザート

..... **AMUSE-BOUCHE : APETAIZER** アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ
Apetaizer

..... **ENTREE : STARTER** 前菜

Entrée du jour
本日の前菜
Starter of the day

..... **SOUPE : SOUP** スープ (+¥500)

Potage de chou-fleur Du Barry
カリフラワーのポタージュ « デュ・バリー風 » (+¥500)
Cauliflower potage Du Barry

..... **POISSON : FISH** 魚料理

Filet de sole et crevette en pâte brick, sauce crème de crustacés aux fines herbes
舌平目と小海老のパート・ブリック包み焼き
ハーブの薫るクリュスタッセのクリームソース
Filet of sole and shrimp in brik pastry with crustacean cream sauce

..... **VIANDE : MEAT** 肉料理

Poitrine de porc confite, style cassoulet
豚ばら肉のコンフィ 白インゲン豆の煮込み カスレ仕立て
Confit pork belly, cassoulet-style
ou または or
Bœuf rôti, sauce au vin rouge (+¥1,000)
牛ともさんかくのロースト 黒胡椒風味のソース・ヴァンルーージュ
Roast beef with red wine sauce

..... **DESSERTS : DESSERTS** デザート

Veillez choisir un dessert à la carte
デザートはアラカルトよりお好きなものをお選びください
Please choose a dessert from the à la carte menu

.....
Chaque menu comprend pain baguette
et une boisson après le repas (thé ou café)
各コースにバゲット、リエット、食後のお飲み物付き。
Every menu includes baguette bread baguette and tea or coffee after the meal