

SOUPE/スープ

Velouté froid de chou-fleur, crabe des neiges et omar consommé julee..... ¥1 9 8 0 (税込2 1 7 8)

冷製カリフラワーのヴェルーテ、半熟卵とズワイガニ、オマールコンソメジュレを浮かべて

***二人前でのご提供になります。**

LES SALADES/サラダ

SALADE NICOISE ¥1 6 0 0 (税込1 7 6 0)

ニース風の具だくさんサラダ (ジャガイモ、インゲン、ツナ、ゆで卵、オリーブ)

Servi avec trevis et betterave, salade de stracciatella et fruits de saison..... ¥1 6 0 0 (税込1 7 6 0)

トレヴィスとビーツ、ストラッチャッテッラの色鮮やかなサラダ~季節のフルーツを添えて~

Apéritifs froids /冷前菜

Saumon fumé de Norvège en tranches épaisses ¥1 9 2 0 (税込2 1 1 2)

ノルウェー産厚切りスモークサーモン~紫キャベツのマリネとサワークリームを添えて~

***二切れでのご提供になります。**

Poisson frais mariné du jour avec sauce tapenade ¥1 9 2 0 (税込2 1 1 2)

真鯛のマリネ、紫ニンジン添えて~アンチョビとオリーブのソース~

Presse de bœuf et foie gras ~ servie avec une salade de lentilles ¥1 9 8 0 (税込2 1 7 8)

牛肉とフォアグラのプレッセ~レンズ豆のサラダを添えて~

TERRINE DE CAMPAGNE ¥1 2 4 0 (税込1 3 6 4)

田舎風厚切り豚肉のテリーヌ、キャロットラベ添え

Mousse de Foie de volaille..... ¥8 5 0 (税込9 3 5)

濃厚、鶏白レバームース

Rillettes de porc..... ¥8 5 0 (税込9 3 5)

いも豚のリエット

Jambon cru ¥1 7 8 0 (税込1 9 5 8)

ミラノサラミ、スペイン産生ハム、モルタデッラ

Plateau de charcuteries..... ¥2 9 8 0 (税込3 2 7 8)

シャリュキュトリの盛り合わせ：**レバームース、リエット、生ハムの盛り合わせになります。**

Apéritifs chauds/温前菜

Mettez du chinchard sauté sur les courgettes pour une tarte ~…………… ￥ 1 9 8 0 (税込 2 1 7 8)

アジのソテー、ズッキーニにのせてタルト仕立に (2名様分)

Poiret sur la coquille Saint-Jacques Servi avec des légumes-racines sucrés … ￥ 2 2 0 0 (税込 2 4 2 0)

ホタテ貝のポワレ、エシャロットとシェリービネガールのソース〜甘みのある根菜を添えて〜
(大粒2ピース)

Crevettes Angel grillées…………… ￥ 2 1 0 0 (税込 2 3 1 0)

ニューカレドニア産、シンプルに焼き上げた天使の海老のグリル4尾

Calmar sauté parfumé aux herbes servi avec des courgettes grillées…………… ￥ 1 9 8 0 (税込 2 1 7 8)

ハーブ香るヤリイカとパプリカのソテー、ズッキーニのグリルと共に

6 ESCARGOTS beurre d`ail et fine herbes…………… ￥ 1 7 8 0 (税込 1 9 5 8)

ガーリックバター香る、エスカルゴのオープン焼き (6ピース)

Laitance cuite au four…………… ￥ 1 7 8 0 (税込 1 9 5 8)

季節限定メニュー：白子のオープン焼き (6ピース) 数量限定

Saucisse d`agneau, servie avec des légumes cuits au four ……………… ￥ 2 1 0 0 (税込 2 3 1 0)

スパイス効かせた子羊のソーセージ、焼き野菜を添えて

Plusieurs types de champignons sauté rehaussés de prosciutto et de froma … ￥ 1 9 8 0 (税込 2 1 7 8)

数種類のキノコのソテー、生ハムとチーズをアクセントに

Hachinos de bœuf tripp cuit aux tomates…………… ￥ 1 9 8 0 (税込 2 1 7 8)

ニンニク香る、旨みたっぷり濃厚トリップ牛のトマト煮込み

FOIE GRAS DE CANARD Poelee risotto aux champignons ……………… ￥ 2 9 5 0 (税込 3 2 4 5)

数量限定：旨みのあるキノコのリゾット、香ばしいフォアグラのポワレを添えて

Hachis parmentier, ……………… ￥ 1 9 8 0 (税込 2 1 7 8)

芋豚のアッシュェパルマンティエ

LES POISSONS/魚料理

Le Poiret de poisson frais du jour ¥ 2 7 8 0 (税込 3 0 5 8)

本日の鮮魚のポワレ、ハーブをアクセントに濃厚なオマールソースと共に

LES VIANDES/肉料理

MA SPECIALITE COCHON ROTI ¥ 3 1 0 0 (税込 3 4 1 0)

看板メニュー：香ばしく焼き上げた 茨城県産 瑞穂の芋豚の背肉のロースト

Boeuf mijoté dans du vin rouge avec beaucoup de saveur ¥ 3 5 0 0 (税込 3 8 5 0)

じっくり煮込んだ旨味たっぷり、牛肉の赤ワイン煮込み

Magret de canard Tsugaru rôti avec légumes grillés..... ¥ 3 5 0 0 (税込 3 8 5 0)

ハンガリー産鴨胸肉のロースト、ソテーした野菜を添えて

Bœuf maigre rôti, légumes colorés sautés et sauce au vin rouge ¥ 3 8 5 0 (税込 4 2 3 5)

赤身がしっかりした牛肉のロースト、ソテーした彩り野菜と赤ワインソースと共に

***その日によって肉の部位が変わります。**

ROTI DE CHEVEUIL..... ¥ 3 2 5 0 (税込 3 5 7 5)

低温で優しく火を入れた蝦夷鹿のロースト彩り野菜を添えて

Agneau grillé ¥ 3 2 5 0 (税込 3 5 7 5)

じっくり焼き上げた骨付き仔羊のグリル (2ピース)、

本数変更可能プラス料金頂きます。

Agneau mijoté aux tomates ¥ 3 2 5 0 (税込 3 5 7 5)

旨味たっぷり仔羊のトマト煮込み、根菜を添えて

***メインのお肉は焼き上げるのに時間がかかりますので**

お早めにご注文をお願い致します。

Dessert/デザート

Tarte Tatin	¥800 (税込880)
濃厚タルトタタン、バニラアイス添え	
Tarte à la banane et à la noix de coco	¥800 (税込880)
バナナとココナッツのタルト、チョコレートアイスを添えて	
Mousse Chocolat	¥800 (税込880)
オレンジ香る、ムースショコラ	
Tarte aux fraises	¥800 (税込880)
イチゴのタルト	
Crème glacée, sorbet	¥800 (税込880)
お口直しのアイスクリーム、シャーベット	
(バニラ、ピスタチオ、チョコ、カシス) 2種類お選び頂けます。	

<BOISSONS CHAUDES>

Café (コーヒー)	
Thé (紅茶)	
Express (エスプレッソ)	
	600
café au lait (カフェ ラテ)	
café crème (カプチーノ)	
	750
Camomille & citronnelle (カモミール&レモングラス)	
Rooibos Tea (ルイボス ティー)	
Hibiscus & Baies mélangées (ハイビスカス&ミックスベリー)	
	850

<Digestif>

Carmes de Rieussec (フランス・ボルドー/ソーテルヌ) (甘口ワイン)	1400
Pic Joan Banyuls Rimage (バニユルス)	1400
Dupont Calvados Pays d'Auge Hors d'Age (カルヴァドス・辛口)	1700

他にも種類ございますので、スタッフにお声がけください。