

Menu midi (sauf dimanche)

Menu faumule midi Amuse bouche + Entrée + Plat + Dessert 前菜+メイン+デザート 35 €

Menu dégustation midi : Même plat pour l'ensemble des convives de la table 39€ / 65€ / 80€

Amuse bouche, Entrée, Poisson, Viande, deux Desserts (petite quantité pour tous les plats)
一皿ずつのポーションが少な目のシェフおまかせのコースです。テーブルごとのご注文で承ります。

■ Entrées

Friture de chinchard et crevette bleue, salade de radi d'hiver, 13.-
あじとエビのフリット、蕪のサラダ
sauce aux anchois OLASAGASTI

Lamelle de daurade marine au citron, limquat 13.-
タイのマリネ、レモン風味、カボスのコンフィ

Velouté de potimarron Hokkaido aux chorizo ibérique 12.-
カボチャのポターージュとイベリコのチョリソー

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, coulis de mirabelle kaki (menu supplément 7€) 16.-
鴨のフォアグラテリーヌ、カキのソース

Carpaccio de noix de st-jacques et thon rouge, salade de radicchio de trévis tardif 19.-
マグロとホタテのカルパッチョ、赤アンディーヴのサラダ
(menu supplément 9€)

■ Plats

Assiette de legumes d'hivier, champignons sauvage 26.-
冬野菜の盛り合わせ、キノコ添え

Fricassée de lapin fermiere, purée de pomme de terre 27.-
仔うさぎの軽いクリーム煮 ジャガイモのピューレ

Filet de Cabillaud rôti, ecrasé de butternut, émulsion de jus de crustacées 27.-
本日のお魚のソテー、甲殻類のソース

Bavette de Boeuf SIMMENTAL rôti, sauce vin rouge, purée de pomme de terre 28.-
ハラミ牛のロースト、じゃがいものピューレ

Filet de bar sauvage poêle, ecrasé de butternut, émulsion de jus de crustacées, 34.-
スズキのソテー、甲殻類のソース
(menu supplément 12€)

Entrecôte de Boeuf Angus rôti, purée de pomme de terre (menu supplément 7€) 34.-
アンガス牛ロースのロースト、ジャガイモのピューレ

Risotto de Noix de st-jacques poêle aux champignons (menu supplément 13€) 37.-
ホタテのソテー、リゾット添え

Ris et langue de veau croustillante, sauce grenobloise (menu supplément 18€) 39.-
ホタテのソテー、リゾット添え

■ Desserts

Millefeuille au Noix de pécan et Noix caramerisé, glace Vanille 12.-
ピーカンナッツとクルミのキャラメリゼのミルフィーユ、バニラアイス

Pamplemousse frais et gelée à la menthe, sorbet fromage blanc 12.-
グレープフルーツとミントのジュレ

Nougat glacé au yuzu (citron japonais), myrtille et bâtonnets de meringue 13.-
柚子のヌガーグラッセ、ブルーベリー添え

Barre de chocolat, composée aux biscuit moelleux, ganache amer, (menu supplément 2€) 14.-
ビターガナッシュとモワルーショコラのチョコレートケーキ、なめらかなブラリネクリーム

Soufflé aux marron, glace à caramel (menu supplément 2€) 14.-
栗のスフレ、カラメルアイスクリーム

