

Les Entrées

前菜

Pâté de Givier au foie gras et salade de haricot vert

ジビエのパテ 隠元のサラダ、ジビエのコンソメ 赤ワイン風味添え
5,800yen
(s-4,200yen)

Bavarois d'asperges blanche au film d'orange, accompagné des crevettes "SHIBA"

ホワイトアスパラガスのバヴァロア 雲丹のクリーム、キャビアと芝海老を添えて
6,400 yen
(s-4,500yen)

Médailon de homard bleu aux oursin , sauce aux algues

オマールブルーのメダイヨン 彩鮮やかな新ワカメのソース
6,000yen
(s-4,300yen)

Foie gras du chef d'aujourd'hui

フォアグラの一皿 本日のシェフのスタイルで
6,000 yen
(s-4,300en)

Suggestion du jour

旬の食材を楽しむ本日の一皿
5,800yen~

Les Poissons

鮮魚料理

Homard bleu dans Votre style préféré _ pour deux personnes

フランス ブルターニュ産オマール海老 お好みのスタイルで
(2名様より承ります)

12,000 yen

Petit ormeau cuit dans une feuille d'algue servi avec deux sauce

若布を纏った鮑のヴァプール 雲丹と肝のソースで

6,800yen

(s-4,700yen)

Langoustine en pomme de terre cuit servi avec une salade d'endive

じゃがいもに包まれた手長海老のソテー アンディーヴのサラダと胡桃のアクセント

6,300yen

(s-4,000yen)

Fricassée de poisson à chair blanche "Printanier" en cocote

本日の鮮魚のフリカッセ 春の芽吹きの香りと共に

6,500yen

(s-4,800yen)

Poisson suivant l'arrivage du matin

本日入荷の鮮魚料理

6,000yen〜

Les Viandes

肉料理

Entrecôte de boeuf grillé à la marmalade d'oignon et sa sauce au vin rouge aux moutarde ancienne

和牛ロース肉のグリエ オニオンマルムラードのクネル 粒マスタード香る赤ワインのソース

12,000yen (par 100g)

(s-6,000 yen par 50g)

Selle d'agneau fumé à la maison accompagné dsainte-maure pané

フランス産仔羊鞍下肉の瞬間燻製 サントモールチーズのパネと共に

6,300yen

(s-4,500yen)

Ris de veau cuit en feuille de "SAKURA" ensemble avec la pomme de terre purée

リ・ド・ヴォーのキュイ ジャガ芋のムースリーヌと共に 桜の葉の香り

6,200yen

(s-4,200yen)

Sanglier rôti à la crème de Pâté s fraîche aux cèpes sevi avec une poitrine braisée

サングリエのロティ セップ茸薫るパスタを添えて マデラ酒のソース

6,800yen

(s-4,700yen)

Viande du jour -Caprice du chef

本日の肉料理 シェフ中嶋 季節のスタイルで

6,000yen~

Les Desserts - Chef pâtissier Hiroshi Hamamura -

デザート

Trois sphère aux mousse de fruits rouge servi avec glace au fromage blanc

アニス遡るフリュイ・ルージュ チョコレートのフォンダンと赤ワインのソースを添えて
1,800yen

Mousse de vin rouge aux déclinaison de orange sanguine servi avec l'odeur de la lavande

オレンジサンギーヌと赤ワイン、ラベンダーの芳りのアンサンブル
2,000yen

Biscuit au chocolat et ganache de cannell servi avec glace au caramel

ショコラのビスキュイにシナモンの口溶けを重ねて キャラメルのアクセント
2,000yen

Crêpe Suzette _ pour deux personnes

クレープシュゼット

(2名様より承ります)

3,600 yen

Dessert du jour "l'esprit de pâtissière"

本日のシェフパティシエの一皿

1,600 yen〜