

# MENU DÉJEUNER・ランチメニュー

PLAT DU JOUR 本日のメインディッシュ  
¥1800

選べるランチセットメニュー

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 CAFÉ

ou 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 CAFÉ

前菜から1品+主菜から1品、コーヒー

もしくは主菜から1品+デザートから1品、コーヒー

¥2600

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 CAFÉ

前菜から1品+主菜から1品+デザートから1品、コーヒー

¥3800

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 CAFÉ

前菜から2品+主菜から1品+デザートから1品、コーヒー

¥4500



## ENTRÉES・前菜

Délicat velouté de BROCOLIS, fromage frais de Madame Yugé  
ブロッコリーのなめらかなヴルーテ 弓削牧場のフロマージュフレと

Brandade de MORUE et pommes de terre croustillantes  
タラのブランダード ジャガイモのクリスティヤンとサラダ

Terrine de LAPIN forestière, salade de plein champ  
ラパンのテリーヌ 森の香り サラダ添え

Notre FOIE GRAS de canard confit,  
condiment aux fruits de saison, pain toasté  
フォワグラのコンフィ 季節のフルーツのコンディモンを添えて  
(supplément menu. 追加料金+¥900)

## PLATS・主菜

Pavé de TRUITE SAUMONÉE cuit au plat en matelote  
ニジマスのマトロート仕立て

MAQUEREAUX mi-cuits, carottes fondantes, nage aux zestes d'orange  
活マサバ 浅めに火をいれて 色とりどりの人参とオレンジの香るソース

Viennoise de POULET, penne à la crème, vrai jus  
徳島県産地鶏胸肉のヴィエノワーズ アンチョビとレモン ペンネ添え

EPAULE DE COCHON rôtie, condiment d'une charcutière  
国産豚肩ロースのロティ ソースシャルキュティエール

ENTRECOTE de BOEUF au sautoir,  
grosses frites à la poêle, sauce béarnaise  
兵庫県産牛ロースのロティ ジャガイモのフリットとソースベアルネーズ  
(supplément menu. 追加料金+¥1400)



## DESSERTS・デザート

MILLEFEUILLE traditionnel  
ミルフィーユ・トラディショナル

VACHERIN CASSIS/MARRON  
ヴァシュラン カシスとマロンのアイスクリーム メレンゲとカシスのジュ

BABA L'ARMAGNAC, Chantilly peu fouettée  
ババ・ア・ラルマニャック  
アルマニャック漬けのスポンジケーキ 軽い生クリーム

TARTE TATIN  
タルト・タタン 濃厚なクレームエペスと

FORÊT NOIRE, sauce griotte  
フォレノワール チェリーとムースショコラ グリオットソース

SOUPE DE FRAISES, sorbet au fromage blanc.  
イチゴのスープとフロマージュブランのソルベ  
(supplément menu. 追加料金+¥300)