

Menu Spécial
Pour Déjeuner

Apéritif
gougère

食前のお愉しみ

Bœuf au bortsch

ボルシチの冷製

Crème de potiron

カボチャのポタージュ

Fondant de foie gras aux truffes, gelée d'armoise

人参をまとったフォワグラのフォンダン よもぎのジュレ

Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"

軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

ou または

Joue de bœuf mijotée au vin rouge, matignon de légumes

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて

Miroir au chocolat, parfum trois épices

ミロワールショコラのムース 3種類のスパイスの香り

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

ランチメニュー

¥5,000 (税・サ込)



Menu Spécial
Pour Diner

Apéritif
gougère
食前のお愉しみ

Bœuf au bortsch
ボルシチの冷製

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Duo de foie gras :
Fondant de foie gras aux truffes, gelée d'armoise
人参をまとったフォワグラのフォンダン よもぎのジュレ

Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"
軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

Carré d'agneau rôti en persillade aux herbes
仔羊のロースト 香草のペルシヤード仕立て

ou または

Joue de bœuf mijotée au vin rouge, matignon de légumes
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて

Avant-dessert
アヴァンデセール

Miroir au chocolat, parfum trois épices
ミロワールショコラのムース 3種類のスパイスの香り

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

ディナーメニュー

¥8,000 (税・サ込)