

## *Menu Confortable*

### *Apéritif*

アペリティフ

### *Amuse-bouche*

アミューズブーシュ

### *Plat du jour*

シェフからの1皿

### *Taboulé de “Fleurs de Colza” et fruits de mer*

海の幸と菜の花のタブレ

### *Filet de daurade grillé, sauce marinère de coquillages*

真鯛のグリエ ソースマリニエール

ou または

### *Caille sautée sauce à la crème*

ウズラのソテ ソース・ア・ラ・クレーム

### *Vacherin léger style modern, contraste blanc et rouge*

軽やかなヴァシュラン 白と赤のコントラストで

### *Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

6,700

*Vin Dégustation 4,900*

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインコース

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

*Menu Harmonie*

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

*Velouté d'oignons nouveaux*  
新玉ねぎのヴルーテ

*Gâteau de foie gras*  
フォワグラのガトー仕立て  
ou または

*Assiette de légumes, image jardin de MONET*  
季節の野菜 モネの庭園をイメージして

*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  
ou または

*Entrecôte grillée, sauce au vin rouge (supplément de ¥1,300)*  
国産牛ロースのグリエ 赤ワインソース(+¥1,300)

*Terrine d'agrumes, sauce verveine au genièvre*  
柑橘類のテリーヌ ヴェルベージュのソース ジンを香らせて

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

9,700

*Vin Dégustation 6,700*

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインコース

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

## *Menu Dégustation*

### *Apéritif*

アペリティフ

### *Amuse-bouche*

アミューズブーシュ

### *Bavarois de chèvre*

仔ヤギのバヴァロワ

### *Potage de petits pois à l'estragon*

グリーンピースのポタージュ エストラゴン風味

### *Poché d'asperges blanches à l'orange, sauce mousseline*

ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジの香り ソースムースリーヌ

### *"MANAGATSUO" grillé avec calmar et "SANSAI"*

マナガツオのグリエ 山菜とホタルイカ

### *Ris de veau sauté, sauce chorizo*

リ・ド・ヴォーのソテ チョリソのソース

ou または

### *Tourte de lapereau avec son jus à la sarriette*

(pour 2 personnes)

仔ウサギのトゥールト サリエットの香るジュと共に (お二人様)

### *Avant-dessert*

アヴァンデセール

### *Surprise rouge accompagnée d'une glace à la pistache*

赤いシュルプリーズ ピスタチオのグラス添え

### *Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

15,800

### *Vin Dégustation 9,000*

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインコース

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

金額にはサービス料と消費税が含まれております。