

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- ✔ **LA BETTERAVE** la pomme et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ピーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベを添えて 2,800
- LE CAVIAR IMPERIAL** dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
フランス ソローニユ産キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで 6,700
- LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"** et son pain toasté à la tomate
3 6ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に 3,700
- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ 2,000
- LE NAVET** en fin velouté, marinière d'hamagri et croûtons dorés au curcuma
なめらかなカブのヴルーテ 蛤とクルトンを浮かべて 2,000
- LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic
手長海老のパピヨット バジルの香りで 2,600
- ✔ **LES LÉGUMES DE SAISON** chauds à l'huile d'olive vierge
色とりどりの温野菜 香り高いオリーブオイルの風味で 2,600
- ✔ **L'ARTICHAUT** rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma
アーティーチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチーノソースで 2,600
- LA SAINT-JACQUES** les noix en coquille au beurre d'algues acidulé
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に 2,400
- LE BAR** cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette
スズキ しっかりと焼き上げて根セロリのクーリと共に 3,700
- LE SAWARA** sur une fondue d'épinard et noix torréfiées, sauce choron
サワラのブランシャ焼き 酸味のあるコンディモンを添えてソースショロンで 3,700
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée
和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて 4,700
- LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale au jus
京都府産 七谷鴨のロティー サラダバストラルと共に 4,700
- LA CAILLE** farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée
うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピュレを添えて 4,700
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjuté
フォアグラのソテーと三色のピーマンをハンバーガーに 5,400

✔ Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

冷菜・温菜

LA SALADE ROMAINE aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella

手長海老のソテーとアボカド 高糖度トマト モッツアレラのサラダ仕立て..... 6,900

LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» et son pain toasté à la tomate

3ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に..... 7,000

LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に..... 3,600

LA LANGOUSTINE truffé et cuite en ravioli au chou vert

手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエテュベ 黒トリュフと共に..... 5,400

LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère

クリームソースのスパゲティー 墨丹と半熟卵をのせて..... 6,200

LES SPAGHETTI aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère

黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて..... 13,000

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

LE BAR cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette

スズキ しっかりと焼き上げて根セロリのクーリと共に..... 4,700

LE SAWARA sur une fondue d'épinard et noix torréfiées, sauce choron

サワラのブランシャ焼き 酸味のあるコンディモンを添えてソースショロンで..... 4,700

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉のピヤール風 トマトコンフィーと共に レモン風味で..... 4,200

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて..... 8,000

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus

京都府産 七谷鴨のロティー サラダパストラルと共に..... 8,000

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée

うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピュレを添えて..... 8,000

L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix

和牛サーロイン お好みの量で..... 7,200/100g

LES FROMAGES

チーズ

LES FROMAGES de nos régions sélectionnés par nos soins

フランス産チーズをお好みで..... 2,500

Taxe comprise, et 10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

LE TENDANCE CHOCOLAT

onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベ

L'ŒUF À LA NEIGE

fraise et crème chantilly au parfum de rose accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti

島根県産よつぼし ローズの香るクレーム グラスパニーユを添えて

LA RUCHE

crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes « Mishoukan »

華やかな香りのラベンダーはちみつグラス 美生柑のジュレをアクセントにして

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)

タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて(+900)

LE SOUFFLE

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp+900)

カシスのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて (+900)

LES GLACES

et les sorbets du jour

本日のグラス・ソルベの盛り合わせ

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。