

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

<b>L'ASPERGE VERTE</b> et le jambon Ibérique sur une fine tarte	
グリーンアスパラガスのタルト イベリコ豚生ハムとミモレットチーズをアクセントに .....	3,500
<b>LE CAVIAR IMPERIAL</b> 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
<b>LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"</b> et son pain toasté à la tomate	
36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
<b>LES RAVIOLES</b> 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
<b>LE NAVET</b> 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
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
手長海老のパビヨット バジルの香りで .....	2,600
<b>LES LÉGUMES DE SAISON</b> 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
<b>L'ARTICHAUT</b> 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
<b>LA SAINT-JACQUES</b> 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
<b>LE BAR</b> cuit sur la peau, purée de céleri-rave à l'huile de celette	
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
<b>LE SAWARA</b> 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
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> 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
<b>LA CAILLE</b> 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
<b>LE BURGER</b> 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

36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 POISSONS ET LES VIANDES

### 魚・肉料理

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

スズキ しっとりとし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 サラダバstral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

ウフアラネージュ 島根県産苺 “よつぼし” ローズ香るクレームと共に

### LA RUCHE

crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrume

ラベンダーはちみつのみース サブレブルトンと柑橘のジュレをアクセントに

### 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。