

2月のある日のディナーメニュー

Entrées froides 冷製の前菜

- 富山産ブリの生ハム 紅芯大根のマリネ添え 1200
淡路産フグ白子のクーリ ビスクソース 1400
由良産赤足海老と春の菜のテリーヌ ディルのソースで 1500
岩手産白金豚のテットドフロマージュ 1400
ハンガリー産フォアグラのテリーヌ ソーテルヌのジュレ 1800
気まぐれグリーンサラダ 800

Entrées chaudes 温製の前菜

- 三重産青柳と里芋、伯爵芋のキッシュ 900
仏産エスカルゴのブルギニヨン 1400
白糠酪酪恵舎の焼きチーズとルッコラのサラダ 1500

L'hors-d'oeuvre 軽いおつまみ

- カラブリア産やさしいグリーンオリーブ 480
スイス産テット・ド・モワンヌ (花びらのようなチーズ) 980
エルベ・モンズ熟成チーズ3種盛り合わせ 1600
りんごバターとブリアサヴァラン(白カビチーズ) 1600

Les pasta パスタ

- パッケリ 富山産ホタルイカのサフラン風味 2400
スパゲッティーニ 短角牛とブラウンマッシュルームのラグーソース 2400

Les plats garnis メインディッシュ

- 短角牛ホホ肉赤ワイン煮込み 4200
ハンガリー産骨付き鴨のコンフィ 3600

Les Dessert / café et the デザート/コーヒー

- タルトタタン 680
大人のガトーホワイトショコラ 680
エスプレッソ コーヒー 紅茶 400

Bon appetit!