

季節のコース

<季節の人気メニューで構成したコースです。>

5,500 (税込)

Amuse bouche

アスパラガスのムース 生うにとトマトのジュレ

Entre froide

お肉の前菜三種盛り合わせ

Entre chaudes

ズワイ蟹と菜花とカマンベールのキッシュ

Poisson

本日の鮮魚料理

Viande

フランス産 鴨胸肉のロティ

Dessert

柑橘のゼリー寄せとマスカルポーネのアイスクリーム

Café

食後のお飲み物

シェフのおまかせコース

<要予約>

6,600 (税込) からご予算に応じてお作りします。ご要望がございましたらご相談ください。

パーティーコース

<要予約 4名様以上限定の大皿コース>

4,000 (税込) ~

前菜盛り合わせ・温前菜・魚料理・肉料理・そば粉のガレット
など5~6品のコースです

デザートはプラス300円

食後のお飲み物はプラス200円

Amuse bouche

アスパラガスのムース	生うにとトマトのジュレ	1人前	880	
リエット入りのゲジュール	6個	770	ラタトゥイユ	770
お肉のペーストを詰めたプチシュー		南仏風野菜のトマト煮		
新玉ねぎのポタージュ	660	砂肝のコンフィ	880	
エスカルゴのブルギニオン	8P	880	イタリア産オリーブ	880
パセリとニンニクの入ったバターでココット焼きに。				

Charcuterie

自家製シャルキュトリー盛り合わせ 1プレート 2200 少なめ 1650

一品一品手間暇かけておつくりするお肉の惣菜の盛り合わせ。下記メニューからおまかせで盛り合わせとなります。

単品			
パテ・ド・カンパーニュ	990	猪と里芋のテリーヌ	1320
ジャンボン・ブラン	990	ホロホロ鳥ときのこのガランティース	1320
鹿肉のアスピック	1100	鴨のスモーク	880
リエット	880	レバースモーク	990
ピクルス	610	レンズ豆のサラダ	770

Entre 前菜

兵庫産 セル牡蠣のラヴィゴットソース	4P	1430
小粒ですが身詰まりの良い牡蠣。酸味のあるソースをちょっとだけつけて。		
師崎産 天然鯛のカルパッチョ		1540
サラダ仕立てのカルパッチョ。		
宮城産 暁サーモンの低温コンフィ		1540
適度に脂ののった国産サーモン。40℃未満の低温でほんのりと加熱。		
野菜サラダ		920
シンプルな生野菜のサラダです。		
佐賀産 ホワイトアスパラのオランダーズソース	2本	1760
太めで鮮度の良い国産ホワイトアスパラ。卵黄のソースとカリカリのベーコン添え		
筍のラクレットチーズ焼き		1320
ローストした筍にサヴォア地方のチーズをのせてオープン焼き		
ズワイ蟹と菜花とカマンベールのキッシュ		990
たっぷりのズワイ蟹のむき身を詰めたふわふわキッシュ。		
佐久島産アサリのマリニエール		1650
サラッとしたクリームスープで		
鹿モツとすじ肉のトマト煮込み		1100
エキゾチックなスパイスをほんのりきかせたトマト煮です。		

Poisson 魚料理

北海道産 イワシのコンフィ	1 6 3 0
脂ののった大羽サイズのマイワシを骨ごと食べれるコンフィに。	
ヤリイカのクスクス詰め 墨煮 バスク風	1 8 7 0
タブレを詰めたヤリイカの墨煮に辛味の穏やかなバスク産の唐辛子をかけて。	
三重産 クロソイのポワレ	2 2 0 0
シンプルなポワレを白ワインベースのバターソースで。	
三重産 サワラのポワレ	2 2 0 0
シンプルなポワレを香ばしいバターソースで。	

Viande 肉料理

フランス産 鴨モモ肉のコンフィ	2 0 4 0
低温の脂で長時間煮込み、仕上げにカリッと焼き上げます。	
フランス産 鴨胸肉のロティ	2 0 4 0
肉質の良いバルバリー種、程よく柔らかく旨味もしっかりのっています。	
鹿肉のアッシュ・パルマンティエ	1 7 6 0
ざっくりとほぐした鹿肉の赤ワイン煮込みとマッシュポテトの重ね焼き。グラタン仕立て	
渥美うまみ豚 肩ロースのロティ	2 4 2 0
厚切りの肩ロースをじっくりとローストに。粒マスタードのソースで	
アンドウイエット	1 9 8 0
豚の直腸に大腸、胃袋、子袋を詰めたフランスのホルモンソーセージ。お好きな方どうぞ	
猪のロティ	2 8 6 0
約40kgの猪。あっさりとした肉質、脂も程よくのっています。	
猪のソーセージとコンフィと野菜の煮込み	2 2 0 0
自然の恵みが混然一体となった滋味深い味わい。スープ仕立ての煮込みです。	
国産牛 ランプステーキ	2 8 6 0
ごく少量のサシ(脂質)が入った赤身肉。塊で焼き上げます。フライドポテト添え	
オーストラリア産 仔羊背肉のロティ	2 8 6 0
骨つき背肉のローストです。	
ランド産 ピジョンのロティ	1 羽 3 9 6 0
繊細で柔らかい飼育の鳩。エトフェ(窒息メ)によりジビエに近い味わいです	

※魚、肉料理はお時間のかかるものがあります。状況によっては極端にお時間がかかってしまう場合がありますのでなるべく早めにご注文くださいますようお願いいたします。

Galette そば粉のガレット

コンプレット<自家製ハム・卵・チーズ>	1 0 2 0
コンプレット・ドゥフィノワ<ジャガイモのグラタン・自家製ハム・卵・チーズ>	1 3 3 0
ラタトゥイユ<ラタトゥイユ・生ハム・卵・チーズ>	1 4 3 0
ディアボロ<ローストチキン・マスタード・オニオンコンフィ・卵・チーズ>	1 4 3 0
ノルディック<スモークサーモン・トマト・サラダ・卵・カマンベール>	1 6 3 0
オーヴェルニャット<ローストチキン・はちみつ・くるみ・サラダ・ブルーチーズ>	1 6 3 0



Fromage チーズの盛り合わせ

2種	1 0 5 0	3種	1 3 7 0	5種	1 9 0 0
白カビ	カマンベール・ド・ノルマンディ サンタンドレ				
青カビ	ロックフォール・カルル フルムダンヴェール				
ウォッシュ	エポワス ピエダン・グロワ				
ハード・セミハード	コンテ・モンターニュ 18 ヶ月 ミモレット				
シェーブル・その他	サントモール・ド・トゥーレーヌ				

Dessert デザート

柑橘のゼリー寄せとマスカルポーネのアイスクリーム <small>甘夏、せとか、日向夏をぎっしりと詰めたテリーヌ。</small>	7 7 0
ヌガーグラッセ ベリーソース <small>キャラメリゼしたアーモンドや洋酒漬けのドライフルーツの入ったメレンゲ仕立てのアイスクーキ</small>	7 0 0
チョコレートのテリーヌ <small>濃厚なガナッシュを楽しんでいただくチョコ好きのためのテリーヌ。</small>	7 0 0
クレームブリュレ <small>バニラビーンズをたっぷりを使った濃厚ブリュレ。</small>	5 9 0
いちごのソルベ <small>甘酸っぱいソルベは食後におすすめです。</small>	4 9 0