

Menu déjeuner Weekday ¥1000

**1 Entrée + Soupe du jour + 1 Plat + Café (Thé)**  
前菜1品 + 本日のスープ + メイン1品 + コーヒー (紅茶)

Entrée au choix 前菜1品お選びください

Entrée du jour	本日の前菜
Carpaccio de noix de saint jacques	エビのタルタル ライムの香り (+¥400)
Pâté de foie de volaille	パテ・ド・カンパーニュ グリーンサラダ添え (+¥200)
Céleri rémoulade à la pomme et à la figue	生ハム“ハモンセラーノ”のサラダ バルサミコヴィネグレット (+¥200)

Plats au choix メイン1品お選びください

Poisson du Jour	本日のお魚料理
Viande du jour	本日のお肉料理
Pâtes du jour	本日のパスタ
Croque-Monsieur	クロックムッシュ
Quiche du moment	旬のキッシュ
Poêlée de gambas en persillade	イワシのブレットトマトソース
Steak frites	ライスと共に (+¥800)
sauce aux échalottes confites	牛ランプ肉のステーキフ レンチフライ
Confit de canard à l'orange	メートルドテルバター (+¥800)
PDT sautées à l'oignon et au romarin	鴨もも肉のコンフィ (+¥1000) ハチミツとバルサミコソース

Café au Thé コーヒー (紅茶) お選びください

Café au Thé (chaud au froid) コーヒー、紅茶(ホット・アイス)  
Espresso, Cappuccino, Café latte (+¥200) エスプレッソ、カプチーノ、カフェラテ

Assortiment de 4 mini desserts ¥ 500

シェフおまかせデザート4種盛り合わせ

Menu déjeuner Bistro ¥2500

Entrée 1 前菜 1

Escabèche de noix de Saint Jacques  
トマトのサラダ  
パンナコッタスタイル

Entrée 2 前菜 2

Radette savoyarde  
スモークサーモンとシトラスフルーツのサラダ

Poisson 魚料理

Bouillabaisse au rouget-itoyori  
コウイカのフリカッセ

Viande 肉料理

Magret de canard poêlé et ananas rôti  
sauce à la figue  
マダレ鴨とフォアグラのポワレ オレンジソース

Dessert デザート

Crème brûlée  
クレームブリュレ

Café ou Thé  
コーヒー、エスプレッソ、カプチーノ、カフェラテ、紅茶

Boissons ランチドリンク ¥500

Vin mousseux, Vin blanc, Vin rouge, Biere  
スパークリングワイン、白・赤ワイン、ビール

Asahi Zero ノンアルコールビール ¥600

Le verre de vin  
グラスワイン (黒板より) ¥800~

La bouteille de vin  
ボトルワイン ¥3500~