



## Menu d'Automne

### Apéritif アペリティフ

*Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur*

蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

*Crème de châtaigne façon cappuccino*

シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

*Assiette de légumes, image jardin de MONET*

季節の野菜 モネの庭園をイメージして

*Daurade à la vapeur, sauce Dugléré*

真鯛のヴァプール ソース・デュグレレ

*Joue de bœuf mijotée au vin rouge, matignon de légumes*

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて

ou または

*Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise (supplément de ¥2,000)*

国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

*Mont-blanc*

モンブラン

*Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

7,800

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

5,000

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

## *Menu d'Automne*

### *Apéritif*

アペリティフ

#### *Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur*

蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

#### *Velouté de cèpes façon cappuccino*

セップ茸のヴルーテ カプチーノ仕立て

#### *Terrine de congre et d'aubergine, crème de porto*

アナゴと茄子のテリーヌ仕立て ポートのクリームを添えて

#### *BURI grillé aromatisé aux fromages à pâtes persillées, sauce ravigote*

ブリのグリエ ソース・ラヴィゴット ブルーチーズの香り

#### *KUÉ à la nage aux légumes racines arôme de yuzu*

クエと根菜のナージュ 柚子の香り

#### *Noisettes de chevreuil rôtie, sauce grand veneur*

蝦夷鹿のロースト ソース・グランヴヌール

### *Avant-dessert*

アヴァン デセール

#### *Crêpe aux marron à l'aumônière*

和栗のオモニエール

#### *Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

**21,000**

*La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.*

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

**12,000**

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*

*Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service*

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。