

Tsumamamis おつまみ

Trio De Sauces Et Croustillants De Brioche	自家製ブリオッシュのスティック、3種類のソース	¥ 500
Olives Marinées	オリーブのマリネ	¥ 800
Marinade De Légumes De Saison	旬野菜の自家製ピクルス	¥ 700
Jambon Cru	生ハム	¥ 1600
Petite Assiette De Fromage	チーズ プレート	¥ 1000～
Fromages Au Choix	選べるチーズの盛り合わせ	¥ 1500～

A La Carte ア・ラ・カルト



= 当店おすすめメニュー

ENTRÉES 前菜

Trio D'Entrées Briochées	3種類のブリオッシュ	¥ 1000
Brioche Maison Au Crabe Et Pamplemousse, Et Petite Salade D'herbes Fraiches	自家製ブリオッシュ ～かにとグレープフルーツ/フレッシュハーブ添え～	¥ 1000
Terrine De Campagne Au Marc De Bourgogne	田舎風テリーヌ ～ Marc De Bourgogne 風味～	¥ 900
Soupe Du Jour	本日のスープ	¥ 800
Quiche Maison	自家製キッシュ	¥ 850
Salade Bourgogne (Œuf Poché Chaud, Lardons Et Champignons Grillés)	ブルゴーニュサラダ (ポーチドエッグ、ベーコン、グリルマッシュルーム)	¥ 1200
Escargots À La Bourguignonne	ブルゴーニュ風エスカルゴ	¥ 1400
Mille-Feuilles D'Escargots Aux Cèpes	エスカルゴとポルチーニのパイ包み	¥ 1500

PLATS メイン

Steak Maître D'Hôtel Et Son Gratin Dauphinois	ステーキ、じゃがいものグラタン添え	¥ 1600
Escalope De Volaille À La Crème Et Aux Champignons De Paris Accompagnée De Ses Tagliatelles À L'huile De Truffes.	鶏肉のエスカロープ ～クリームソースとマッシュルーム、トリュフ風味のタリアテッレ添え～	¥ 1400
Filet Mignon De Porc Au Cassis, Purée De Pommes De Terre	豚肉のフィレミニオン ～カシスソースとリンゴのピューレ添え～	¥ 1700
Carré De Daurade À La Sauce Safran Et Petits Légumes	鯛のグリル ～サフランソースと野菜とともに～	¥ 1600
Bar Poêlé, Risotto De Blé, Légumes De Saison Et Sauce Aux Herbes	スズキのポアレ ～小麦のリゾット、季節の野菜、ハーブソース～	¥ 1600
Pintade Et Pomme De Terres Rôties Au Four, Et Fricassée De Champignons	ホロホロ鳥とじゃがいものロースト、きのこのフリカッセ	¥ 1800
Magret De Canard Sur Lit De Miel Et Mangue Et Sa Ratatouille Classique	鴨胸肉のロースト ～はちみつとマンゴー、ラタテュイク添え～	¥ 1900
Joue De Boeuf Braisée Bourguignonne	和牛ほほ肉のブレゼ ブルゴーニュ風、赤ワイン煮込み	¥ 1900

MENU *Voyage du Chef* ¥6500



季節を感じながらブルゴーニュを堪能できる、
シェフお薦めコースです

アミューズ

前菜

魚料理

肉料理

デザート

食後のお飲物

Amuse-Bouche

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

Boisson

コースにはパンが付きます

MENU

Grand Cru

¥3900

Amuse - Bouche

コースにはパンが付きます

前菜からデザートまで1品ずつお選びください。

Entrée

☛ Trio D'Entrées Briochées 3種類のブリオッシュ

Brioche Maison Au Crabe Et Pamplemousse, Et Petite Salade D'herbes Fraiches

自家製ブリオッシュ ~かにとグレープフルーツ/フレッシュハーブ添え~

Terrine De Campagne Au Marc De Bourgogne 田舎風テリーヌ ~ Marc De Bourgogne 風味~

Soupe Du Jour 本日のスープ

Quiche Maison 自家製キッシュ

☛ Salade Bourgogne (Œuf Poché Chaud, Lardons Et Champignons Grillés)

ブルゴーニュサラダ (ポーチドエッグ、ベーコン、グリルマッシュルーム)

Escargots À La Bourguignonne ブルゴーニュ風エスカルゴ

☛ Mille-Feuilles D'Escargots Aux Cèpes エスカルゴとポルチーニのパイ包み

Plats

Steak Maître D'Hôtel Et Son Gratin Dauphinois ステーキ、じゃがいものグラタン添え

☛ Escalope De Volaille À La Crème Et Aux Champignons De Paris

Accompagnée De Ses Tagliatelles À L'huile De Truffes.

鶏肉のエスカロップ ~クリームソースとマッシュルーム、トリュフ風味のタリアテッレ添え~

Filet Mignon De Porc Au Cassis, Purée De Pommes De Terre

豚肉のフィレミニオン ~カシスソースとリンゴのピューレ添え~

Carré De Daurade À La Sauce Safran Et Petits Légumes.

鯛のグリル ~サフランソースと野菜とともに~

Bar Poêlé, Risotto De Blé, Légumes De Saison Et Sauce Aux Herbes.

スズキのポアレ ~小麦のリゾット、季節の野菜、ハーブソース~

Pintade Et Pomme De Terres Rôties Au Four, Et Fricassée De Champignons

ホロホロ鳥とじゃがいものロースト、きのこのフリカッセ

Magret De Canard Sur Lit De Miel Et Mangue Et Sa Ratatouille Classique

鴨胸肉のロースト ~はちみつとマンゴー、ラタテュイク添え~

☛ Joue De Boeuf Braisée Bourguignonne

和牛ほほ肉のブレゼ ブルゴーニュ風、赤ワイン煮込み

Dessert

Selectionnez un dessert de la carte à l'exception de l'Assortiment de Desserts

別紙デザートメニューからお選びください (デザート of 盛り合わせ以外)

Boisson

Café, Thé, Espresso コーヒー、紅茶、エスプレッソ

パティシエ セドリックの
手作りデザート

Chef Pâtissier Cédric

vous propose

Sa Carte de

Desserts & Pâtisseries

Dessert Set ¥1000 (デザート盛り合わせを除く)

コーヒー・紅茶 (hot/ice) / オレンジジュース / グレープフルーツジュース / サイダー / ジンジャーエール

Tarte du Jour	¥800
Crème Brûlée aux Abricots	¥800
Charlotte Poivrée de Marrons	¥900
Moelleux au Chocolat Diététique	¥800
Dôme de Saveurs	¥900
Larme de Saison	¥900
Crème Glacée au Choix 2 ou 3 Boules: Vanille, Chocolat, Yuzu	¥600 or 800
Pêche Melba	¥900
Poire Belle-hélène	¥900
Brioche Maison Glacée Aux Fraises Et À La Chantilly	¥800
Trio de Desserts en Brioche	¥1000
Assortiment De Desserts	¥1700
本日のタルト	¥800
アプリコットのクリームブュルレ	¥800
栗とフロマージュブランのムース	¥900
砂糖・バター不使用! ふわふわ柔らか、特製チョコレートケーキ	¥800
チョコレートドームのピスタチオと苺のムース	¥900
ヘーゼルナッツのメレンゲとプラリネクリーム リンゴのコンポートソース添え	¥900
アイスクリーム各種 2or3スクープ バニラ/チョコレート/ゆず	¥600 or 800
バニラアイスと桃とベリーのソース、生クリーム添え	¥900
バニラアイスと洋梨とチョコレートソース、生クリーム添え	¥900
自家製デザートブリオッシュ ~いちごのアイスクリームと生クリーム~	¥800
3種類のデザートブリオッシュ	¥1000
デザート盛り合わせ	¥1700