Les Entrées Froides / 冷前菜

冷前菜、温前菜の中から 2 品お選びください

Le Pressé de Volaille *escorté d'une salade de carottes râpées*
鶏胸肉とコンソメジュレのプレッセ　キャロット・ラペを添えて

L'Avocat *en guacamole aux épices avec une salade printaniére*
彩り野菜とアボカドのサラダ　ディル風味

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*
天使の海老のカルパッチョ　檸檬のヴィネグレットと青けしの実と共に

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinière*
千葉県いすみ市産 蛤にサラダ菜のスープを注いで

Le Méli-mélo de Légumes *de la ferme d'Ebihara au coulis d'artichauts fumés*
栃木県"海老原ファーム"の季節野菜のソテー

Les Plats / 主菜

1 品お選びください

Les Fruits de mer *sur un riz safrané façon "paëlla"*
魚介類と手羽先のソテーを乗せたリゾット　パエリアのイメージで(＋¥ 2,000)

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイ　梅干しで酸味を効かせたブールノワゼットと共に

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*
香ばしくキャラメリゼしたブラック・コッド　筍と菜の花のクーリで

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de maccaroni et petits légumes*
軽やかなクリームで煮込んだ仔牛と野菜のタンバル仕立て

L'Agneau *son carré grillé et ses noisettes en croûte d'herbes avec une asperge verte au jus gras*
ハーブを纏わせた仔羊背肉と鞍下肉のグリエにグリーンアスパラガスを添えて

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
和牛サーロインのキャラメリゼ　ワサビ風味のサラダホウレン草と共に (＋¥ 3,500)

Les Desserts / デザート

1 品お選びください

Le Parfum des Îles *crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco*
クレームパッションバナーヌ　ラム酒のグラニテと合わせココナッツのエスプーマを添えて

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraibe avec éclats de biscuit cacao*
なめらかなショコラのガナッシュにビタークッキーでコーティングしたカカオのグラスをのせて

Le Pavlova *meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison*
パヴロヴァ　軽やかなメレンゲに旬の柑橘とヨーグルトのムースを合わせて(＋¥ 1,000)

掲載メニューは、ご来店時のメニューと内容が異なる場合があります。
旬の食材を使用し、メニューを構成しておりますので、予めご了承ください。