

NOS MENUS

Disponible lors du dîner et le weekend
ディナータイム・土日祝に限りご提供

MENU 4 PLATS ¥5,800 /pers お一人様 4品コースメニュー

Amuse-bouche + Pâté breton "maison" ou Soupe de poissons
+ Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre + Fromage ou Dessert

アミューズ+自家製ブルターニュ風パテ 又は スーブ ド ポワソン(魚介のスープ)
+サーモンのそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース + チーズまたはデザート

MENU 5 PLATS ¥8,500 /pers お一人様 5品コースメニュー

Amuse-bouche + Entrée + Entrée du jour + Plat + Fromage ou Dessert

アミューズ+前菜+本日の前菜+メイン+チーズまたはデザート

MENU DE SAISON ¥10,500 /pers お一人様 ムニュー ド セゾン

Amuse-bouche + Entrée du jour + Poisson du jour + Viande du jour + Dessert du jour

アミューズ+本日の前菜+本日のお魚料理+本日のお肉料理
+本日のデザート

MENU HOMARD ¥12,500 /pers お一人様 オマール海老のコース

Amuse-bouche + Entrée + Entrée du jour + Homard + Fromage ou Dessert

アミューズ+前菜+本日の前菜+オマール海老+チーズまたはデザート

土日祝のランチに限りご提供 *Lors du déjeuner et le weekend*

MENU 3 PLATS ¥4,850 /pers お一人様 3品コースメニュー

Amuse-bouche + Pâté breton maison ou Soupe de poissons
+ Saumon en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

アミューズ+自家製ブルターニュ風パテ または スーブ ド ポワソン(魚介のスープ)
+サーモンのそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

ACCORDS METS ET VINS ワインペアリング

4 verres **4杯** ¥6,500

Coupe de champagne + verres de vins

グラスシャンパン+ワイン3杯

Tous les convives d'une table doivent choisir le même menu. Merci pour votre compréhension.
おひとつのテーブルではコースの統一をお願いいたします。

Veillez noter que ce menu est pour une personne. Vous ne pouvez pas le partager.
こちらはお一人様のメニューの為シェアはお断りしております。

Service non compris 10%

別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés
Open 水～日・祝日 11:30-15:00 (L.O 14:00) 17:30-23:00 (L.O 22:00)

À LA CARTE

ENTRÉES
前菜

Huître crue (une pièce), vinaigre balsamique blanc, échalote, kombu.....¥900
生牡蠣(1ピース)
ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布

Coquillages farcis aux amandes ❖.....¥2,500
貝のアーモンドバター焼き

Coquilles Saint-Jacques gratinées à la bretonne ❖.....¥2,500
帆立貝のグラタン プルターニュ風

Soupe de poissons.....¥2,000
スープポワソン(魚介のスープ)

Pâté breton maison.....¥1,800
自家製プルターニュ風パテ

Assortiment de légumes
crème de tofu de Kagurazaka et croustillants de sarrasin.....¥1,800
野菜の盛り合わせ、
勝野豆腐豆乳クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Entrée du jour
本日の前菜
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Beurre Bordier.....¥300
ボルディエバター

PLATS
メイン

Saumon en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre.....¥3,400
サーモンのそばガレット包み、
シードル風味のブルブランソース

Cotriade, rouille.....¥3,600
魚介のコトリアード(プルターニュのピヤベース) ルイユ

Queue de homard grillée servie avec farz noir en chemise de chou ❖❖❖❖ ¥5,800
オマール海老の尾の身のグリルとシューフアルシ ジュドオマール

Porc rôti avec sauce miel de sarrasin.....¥3,800
国産豚のロティ、そばはちみつソース

Boeuf poêlé "WAGYU", légumes de saison ❖.....¥4,500
和牛肉のポワレ、季節の野菜

Plat du jour
本日のメイン
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Homard entier flambé au whisky EDDU, légumes, sauce armoricaine (1-2 personnes).....¥10,500
オマール海老のロースト
EDDU ウイスキーフランベ 野菜添え、アメリカーナソース(1-2人前)

¥700 will be added for each ❖ mark.
❖ マーク1つにつき、¥700を加算させていただきます。

FROMAGES
チーズ

Assortiment de fromages "Fermier" du moment
フェルミエチーズの盛り合わせ (アラカルト5種、コース3種).....¥1,950

DESSERTS
デザート

Crème brûlée au thé de sarrasin.....¥950
そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

Blanc-manger de lait de soja au pomeau.....¥950
豆乳のブランマンジェ

Terrine au chocolat.....¥950
テリーヌ ショコラ

Crêpe épaisse au beurre Bordier, sucre d'Okinawa ❖.....¥1,650
ボルディエバターと沖縄産黒糖の厚焼きクレープ

Crêpe au Grand Marnier, glace vanille ❖.....¥1,650
グランマルニエのクレープ、ヴァニラアイス

Glaces et sorbets maison, deux boules.....¥950
自家製アイスクリームとシャーベット
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Dessert du jour
本日のデザート
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

¥700 will be added for each ❖ mark.
❖ マーク1つにつき、¥700を加算させていただきます。

Service non compris 10%
別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

Déjeuner 平日ランチドリンク付きコース

¥5,800(税込) / pers(お一人様)

Cidre au choix お一つお選びください

Cidre du jour

本日のシードル

Jus de pomme pétillant Val de Rance Pom'Bio

ヴァルドランス ポム ビオ(ノンアルコール)

Poiré Authentique 4.5% / Eric Bordelet (+¥300)

ポワレ オータンティック(洋梨)

Amuse

アミューズ

Entrée du jour

前菜

Soupe du jour

スープ

Risotto aux pâtes au sarrasin

ブルターニュ産そば粉の Pasta を使ったリゾット

Plat du jour

メイン

Dessert du jour

デザート

Petits fours

小菓子

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

当店ではそば、りんご、魚介類を多く使用しています。アレルギーの方はお申し付けください。

Service non compris 10%

別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。