

*(Entrée+Plat+Dessert ou fromage)*Entrées*Milles feuilles de crabe et crevettes, tomates cœur de boeuf, guacamole d'avocat**16€**Crab and shrimp millefeuille with tomato cœur de bœuf and guacamole**Carpaccio du jour, vinaigrettes aux truffes d'été, salade de fenouil**16€**Carpaccio of the day, Fennel Salad , Black summer Truffles vinaigrette**Terrine de foie gras, fruits d'été, brioche toasté et truffé**Duck liver terrine , fresh fruit ,black summer truffles**16€*Plats*Poisson du jour / Fish of the day**25€**Sole meunière / Sole meunière**+9€**34€**Caille farcie rôtie / Roasted stuffed quail**25€**Carré d'agneau roti / Lamb spare rib**+6€**31€**Noix d'entrecôte boeuf japonais "Wagyu" / "Wagyu" Japanese beef steak**+20€ pour 200g**25€/100g 45€/200g*\* À la demande*La truffe d'été peut accompagner vos plats**+10€**On your demand, we can add summer truffles on your main course*Dessert ou Fromages*Pêche melba façon "Canailles", granita de pamplemousse au miel**15€**Peach Melba and mascarpone cream, grapefruit and honey Granita**Notre selection de fromages de Cathy Délices & Crèmerie**15€**Our selection of cheese by Madam Cathy Délices & Crèmerie*

49€コースメニュー  
(前菜+メイン+デザートもしくはチーズ)

前菜

海老と蟹のサラダ、ミルフィーユ仕立て

本日のカルパッチョ、夏トリュフのドレッシング、フヌイユのサラダ添え

フォアグラのテリーヌ、夏のフルーツ、トリュフ風味のトーストしたブリオッシュ添え

メイン

本日の市場の魚

舌平目のオープン焼き + 9€

若鶏のオープン焼き

フランス産仔羊のロティール + 6€

和牛のステーキ

\*お好みでフレッシュサマートリュフ をお料理に追加出来ます + 10€

デザートもしくはチーズ

ピーチメルバとグレープフルーツのシャーベット

又は

フランス産完熟チーズの盛り合わせ

