Dîner à la carte

Amuse bouche アミューズ・ブッシュ

Huître chaud parfume de yuzu
牡蛎の蒸し焼きゆず風味 — 時価 Current market price

Mousse de foie de volaille SATUMA
薩摩地鶏のレバームース　ピノデシャラント — ¥800 (¥880)

Jambon cru chorizo salami
プロシュート　イベリコ豚チョリソー　サラミ — ¥1,300 (¥1,430)

La terre d'olive aux légumes de saison
オリーブの土　季節の野菜バーニャカウダー — ¥1,800 (¥1,980)

Potage　スープ

Crème de chou-fleur en gelée de consommé
冷製カリフラワーのスープとコンソメゼリー　カレーヴァニラ風味 — ¥1,500 (¥1,650)

Soupe de poisson, sauce rouille
"スープ・ド・ポワソン" 南仏風の魚のスープ　ルイユ添え — ¥1,500 (¥1,650)

Les entrées　オードヴル

Pâté de campagne
パテ・ド・カンパーニュ　フォアグラ　鴨胸肉　ピスタチオ — ¥1,700 (¥1,870)

Velouté de crabe en gelée de consommé de tomate
トマトコンソメゼリーに包まれたズワイガニのブルーテ　パプリカソース — ¥2,400 (¥2,640)

Confit de langue de bœuf et foie gras sauce gribiche
フォアグラと牛タンのコンフィ　グリビッシュソース — ¥3,600 (¥3,960)

Asperge blanche poêlé enroulé pancetta
ホワイトアスパラガス 自家製パンチェッタ巻き — ¥2,800 (¥3,080)

Salade de homard sauce safrané aux herbes
香ばしく焼き上げたオマール海老のサラダ ミックスハーブ — ¥3,000 (¥3,300)

Steak de Ormeau et St-jacques
蝦夷あわびと帆立貝のステーキ — ¥3,800 (¥4,180)

Plat de principale メインディッシュ

Fettuccine de homard à la crème de tomate
オマール海老のフェットチーネ　トマトクリームソース — ¥3,400 (¥3,740)

Risotto de saison
鮮魚と貝のスープリゾット　サフランの香り — ¥2,800 (¥3,080)

Escalope de bar sauce herbes de jardin
スズキのエスカロップ　いろいろなハーブのソース — ¥3,200 (¥3,520)

Canard confit-grillé sauce xérès
鴨胸肉のコンフィグリエ　シェリーソース — ¥3,800 (¥4,180)

Carré d'agneau rôti,son jus et herbes
仔羊背肉の低温ロースト ジュダニョー　ローズマリーの香り — ¥3,800 (¥4,180)

Ragoût de joue de boeuf au vin rouge
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み　季節の野菜 — ¥3,200 (¥3,520)

Entrecôte façon à votre choix 100g
北海道十勝産牛ロース肉のグリエ　シェフお勧めのソース — 100g ¥4,200 (¥4,620)

Fromage フロマージュ

Assorti de fromage affinée
熟成フロマージュ 盛り合わせ — ¥1,600 (¥1,760)

Desserts de saison デザート

Fruits tropicaux, Sorbet mangue, Dantelle de cacao
トロピカルフルーツ　マンゴーのソルベ　カカオ豆のダンティール添え — ¥1,000 (¥1,100)

Crème brûlée au melon
クレームブリュレ　フレッシュメロンスープ　ソーテルヌのエキュム — ¥1,200 (¥1,320)

Dessert spécial du jour
ラ・シュセットの気まぐれデザート — ¥1,000 (¥1,100)

Petit fours
プティフール5種 — ¥1,000 (¥1,100)

la Sucette ラ・シュセット
façon de Shimoya

*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。