

Déjeuner à la carte

ア・ラ・カルト

■ 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)

Potage de potiron et croûton aux herbes

かぼちゃのスープ ハーブの香りのクルトン添え ¥1,500 (¥1,650)

■ Les Entrées ■

オードブル

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)

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 ¥1,800 (¥1,980)

Jambon cru et piperade et l'œuf

フランス産生ハムとピペラード 温泉卵添え ¥1,800 (¥1,980)

■ Plat de Principale ■

メインディッシュ

Linguine au palourde et poutargue

菜の花・アサリ・からすみのリングイネパスタ ¥1,700 (¥1,870)

Dorade poêlé aux agrume vert

真鯛のポフレ 緑のアグリュームソース ¥2,000 (¥2,200)

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce chorizo

イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ チョリソーのソース ¥2,000 (¥2,200)

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 ¥3,000 (¥3,300)

■ Les Desserts ■

デザート

Fraises fraîches, mousse de yaourt, sorbet fraise

新鮮な苺 ライム風味のヨーグルトムース 苺のシャーベット ¥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

プティフル5種 ¥1,000 (¥1,100)



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya