

Menu Noir

ランチコース ノワール (2種類のパン付き)

*オードヴル・メインディッシュ・デザートからそれぞれ一品お選びください ￥4,000 (¥4,400)

Hors-d'œuvre

Soupe Paris Soir ~vichyssoise et gelée de consommé~
“パリの夕暮れ” じゃがいもの冷製スープとコンソメジュレ

Ceviche crevette pétoncle poulpe
蛸・ミニ帆立・海老のマリネ セビーチェ風サラダ

Velouté de crabe en gelée de consommé de tomate
ズワイガニのブルーテ パプリカソース

Spécialité

Pâté de Campagne
フォアグラ・鴨胸肉・ピスタチオ “パテ・ド・カンパーニュ” +500 (550)

Plat de Principale

Linguine aux jambon cru et légumes d'été
夏野菜と生ハムのリングイネパスタ レモンの香り

Saumon mi-cuit sauce fenouille et tomate
サーモンのミ・キュイ フェネルとトマトのソース

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce violet
イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ バイオレットマスタードソース

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 +1,500 (1,650)

Desserts

Compote de cerise, mousse de fromage blanc, sorbet d'orange
アメリカンチェリーのコンポート フロマーージュブラン オレンジのソルベ

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+200 (220)

Dessert spécial du jour
ラ・シュセットの気まぐれデザート

Petit fours
プティフール5種

Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya