

Les suggestions du Chef pour les fêtes de fin d'année

- 연말 특선 메뉴 -

(Notre carte habituelle reste à votre disposition)

일반 메뉴가 필요하시면 따로 말씀해 주세요. ^^

ENTREE (양프레 / 전채요리)

Velouté de butternut et châtaigne 10.00€

(butternut and chestnut soup) / 버터넛과 밤이 어우러진 스프

Cuisses de grenouilles persillées 12.50€

(Frog legs and parslay) / 파슬리 소스의 개구리 다리

6 Huîtres Marennes D'Oléron n°3 Origine Bretagne 16.50€

(French Oysters from Bretagne) / 브르타뉴산 굴

Foie gras du chef et ses toasts, confiture figues violettes 18.00€

(Homemade « foie gras ») / 토스트에 곁들인 푸아그라와 무화과 잼

PLATS (플라 / 주요리)

Filet bœuf Rossini, gratin de pommes de terre fondantes 35.00€

(Filet of beef « Rossini » « potatoes gratin »

Rossini 소고기 안심과 부드러운 감자구이

Poularde jaune fermière du Sud-Ouest aux Morilles, pappardelles 23.00€

(Yellow french chicken with Morels mushrooms, tagliatelles)

버섯을 곁들인 자연산 암탉요리와 탈리아텔 파스타

Risotto de Saint-Jacques, sauce au Safran 30.00€

(Saint-Jacques shells risotto and Saffron sauce)

사프란 소스의 생자크 조개 관자 리조또

DESSERTS (데세흐 / 디저트)

Millefeuilles des Antiquaires aux fruits rouges 11.00€

안티퀘흐 특제, 붉은 과일 밀피유

Profiteroles au chocolat Maison, glace vanille bourbon 12.00€

홈메이드 초콜렛으로 만든 프로피테롤과 바닐라 아이스크림

