

À LA CARTE

LES ENTREES <前菜>

	<i>Demi / 1per</i>
Pâté de campagne, pickles de legume de saison パテドカンパーニュ 地場の野菜のマリネ	1,000 円/1,800 円
Royale de hakureidake et autres champignons de l'élevage Arisaka Kinokoen 有坂きのご園 白麗茸と様々な信州茸のロワイヤル 秋の香り	1,900 円/2,500 円
Foie gras pôle consommé et quenelle de poulet fermier de la Ferme Osawa フォアグラのポワレ 真田丸のコンソメ そのクネルと共に 腿肉とアバのプロシュエット	2,800 円/4,200 円
Foie gras pôle sauce aigre-douce garniture de prune フォアグラのポワレ 長野県 須田さんのプルーン ソースエーグルドゥース	2,800 円/4,200 円

LES POISSONS <お魚料理>

Poisson du jour, mi-cuit en croûte d'herbes, beurre blanc, bouquet de la ferme Smile ハーブのクルートを纏った鮮魚のミキューイ ソースブルブラン スマイルファームのブーケ	2,600 円/3,400 円
Congre de ANAGO caramélisé taboulé de legumes 島根県浜田港より穴子のキャラメリゼ 山椒の香り 五穀米と赤玉葱のタブレ	2,400 円/3,200 円

LES VIANDES <お肉料理>

Cuisse de canard de confit jardiniere de legumes de saison フランス産鴨腿肉のコンフィとプティショーン 季節野菜のジャルディニエール風	3,200 円/4,100 円
Bœuf en croûte, sauce au vin rouge legumes été エビス香る牛肉のパイ包み焼 様々な野菜のヴァリエーション 芳醇な赤ワインソース	3,400 円/4,200 円
Bœuf Shinshu-Minemura de l'élevage Cowshed Minemura légumes de la ferme Bonum Terrae 長野県産 牧舎みねむら A5 信州峯村牛 東信台地 ボヌムテッレの高原野菜と共に	4,800 円/7,200 円

LES DESSERTS <デザート>

Mont-blanc glace vanille モンブラン 軽いメレンゲの食感 ヴァニラのアイスクリーム	— /1,000 円
Poires gratinées, glace au pain d'épice 長野県産西洋梨のグラティネ 軽やかなサヴァイヨン 滑らかなブリュレ パンデピスのアイスクリーム	— /1,800 円