

A LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Escabèche de Cabillaud, Sauce Ravigote,
Purée de Chou-fleur, Salade d'Herbes
**真鱈のエスカベッシュ ラビゴットソース
カリフラワーのピューレとハーブサラダを添えて**

1,200 (税込 1,320)

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse
**ポール・ボキューズのスペシャリテ
フレッシュサーモンのマリネ デイル風味**

2,000 (税込 2,200)

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche,
Terrine de Canard Campagne
**リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ
鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

2,000 (税込 2,200)

Escalope de Foie Gras Poêlée, Sauce aux Framboises
**フランス産鴨フォアグラのポワレ
甘酸っぱいラズベリーソース**

3,500 (税込 3,850)

LES SOUPES スープ

Soupe de Saison: Soupe à l'Oignon Gratinée
季節のスープ オニオングラタンスープ

800 (税込 880)

ラージ 1,200 (税込 1,320)

LES POISSONS 魚料理

Filet de Turbot Meunière à la Viennoise,
Sauce Mousseline
**平目のムニエル ヴィエノワーズ風
ソース・ムスリーヌ**

3,400 (税込 3,740)

A LA CARTE

LES VIANDES 肉料理

Filet de Canard Rôti, Sauce Vin Rouge, Purée de Céleri-rave aux Olives Noires, Étuvée de Légumes d'Hiver
鴨肉のロースト 芳醇な赤ワインソース
黒オリーブとセロリラブのピューレ 冬野菜のエチュベを添えて

2,200 (税込 2,420)

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé, Gratin Dauphinois
国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味
スパイシーなジュースソース グラタンドフィノアと共に

3,600 (税込 3,960)

Joue de Bœuf Braisée à la Bourguignonne, Purée de Pommes de Terre, Haricot Verts
牛頬肉の赤ワイン煮込み プルゴーニュ風
滑らかなジャガイモのピューレとアリコヴェールを添えて

3,800 (税込 4,180)

LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

900 (税込 990)

Duo de Mousses: Vanille et Griotte, Sorbet au Chocolat
バニラとグリオットチェリーのムースデュオ
軽やかなショコラのソルベ

1,000 (税込 1,100)

Tarte Tatin et Glace à la Vanille
タルトタタン バニラアイスクリーム添え

1,500 (税込 1,650)

Crème Glacée et Sorbet
季節のアイスクリームとシャーベット

800 (税込 880)

POUR NOS JEUNE CONVIVES 子供たちのために



MENU ENFANT 1,200 (税込 1,320)

Soupe, Plat Principal, Dessert, Jus de Fruit
スープ、メイン料理、デザート、フルーツジュース



10% Taxes compris 10%消費税込み