

ENTREE : *STARTER* 前菜

Terrine de canard aux pistaches, carottes rapées ピスタチオ入り鴨のテリーヌ 有機人参の“キャロット・ラペ” <i>Duck terrine with pistachio and grated carrots with orange</i>	1,600
Salade lyonnaise (gésiers, bacon, œuf poché, haricots verts, croûtons) リヨン風サラダ(砂肝、ベーコン、ポーチドエッグ、さやいんげん、クルトン) <i>Salade Lyonnaise (gizzards, bacon, poached egg, green beans, croutons)</i>	1,600
Saumon fumé et mariné, blinis, crème au wasabi et à la menthe サーモンマリネ 特製プリニとミントの薫る山葵クリーム <i>Smoked and marinated salmon with blinis and wasabi and dill cream</i>	1,800
Assortiment de charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ <i>Assortiment of charcuterie</i>	2,000
Potade au chou-fleur Dubarry カリフラワーのポターージュ “デュ・バリー風” <i>Cauliflower potage Dubarry</i>	1,000
Soupe à l'oignon gratinée オニオングラタンスープ <i>Onion soup au gratin</i>	1,200
Escargots à la bourguignonne エスカルゴのブルゴーニュ風 <i>Snails à la Bourguignonne</i>	1,600
Galette de pommes de terre et de pied de porc (30 min.) 豚足入りじゃがいものガレット (お時間 30 分程かかります) <i>Potato and pig's trotter galette (30 min.)</i>	1,600
Foie gras poêlé, confiture de pommes 鴨フォワグラのポワレ 林檎のコンフィチュール添え <i>pan-fried duck-foie-gras with apple jam and caramelized balsamic sauce</i>	2,400

PLAT PRINCIPAUX : *MAIN DISH* メインディッシュ

Quenelle de poisson blanc à la lyonnaise リヨン風白身魚のクネル アメリケーズソース <i>White fish quenelle à la Lyonnaise</i>	2,500
Poisson du jour meunière, beurre noisette 羅白漁港直送鮮魚のムニエル プール・ノワゼット <i>Fish of the day meunière with beurre noisette sauce</i>	2,600
Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc 北海道産帆立貝のポワレ プール・ブランソース <i>Pan-fried scallops with beurre blanc sauce</i>	3,200
Confit de cuisse de poulet, sauce diable “蔵王香鶏” もも肉のコンフィ ソース・ディアブル <i>Confit chicken thigh</i>	2,600
Joue de bœuf braisée au vin rouge, pommes de terre à la dauphinoise 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ジャがいものドフィノワーズ <i>Ox cheek braised in red wine, served with potato dauphinoise</i>	3,200
Cheveuil rôti, sauce au poivrade 北海道産蝦夷鹿のロースト ソース・ポワヴラード <i>Roast venison with poivrade sauce</i>	3,500

Spécialites de saison cuites au four ストウブを使った季節の特別料理 Oven-baked seasonal specialities

Panaché de fruits de la mer, soupe de poisson 海の幸のパナッシュ 濃厚な魚介のスープ仕立て <i>Sea food panache with fish soupe</i>	3,500
Cassoulet (confit de canard, poitrine de porc, saucisson, haricots blancs) カスレ(鴨のコンフィ、豚バラ肉、ソーセージ、白インゲン豆) <i>Cassoulet (duck confit, pork belly, sausage, white kidney beans)</i>	3,600

FROMAGE : *CHEESE* チーズ

Sélection de fromages de France (demander au serveur) 800~
フランス産チーズ(ミモレット、ブリー・ド・モー、フルムダンペール)
A selection of French cheeses (please ask your waiter)

DESSERTS: *DESSERTS* デザート

Crème brûlée spéciale “Paul Bocuse” 800
“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ
Paul Bocuse's special crème brûlée

Tarte au chocolat glace café au lait 1,000
“タルト・ショコラ”カフェ・オ・レのグラス添え
Chocolate tart with café au lait ice cream

Tarte tatin aux pommes, crème glacée à la vanille 1,000
林檎のタタン バニラアイスクリーム添え
Apple tarte tatin with vanilla ice cream

Vacherin aux framboises, coulis de fruits rouges 1,300
苺とフランボワーズのヴァシュラン 温かいベリーソース
Raspberry vacherin with red berry coulis

MENU D'ENFANT : *KID'S MENU* お子様メニュー

Plat Principal + Dessert + Jus de fruit 1,200
メイン料理+アイスクリーム+オレンジジュース or りんごジュース
Main dish + Dessert + Fruit juice