

À LA CARTE

ENTRÉES 前菜

Terrine de canard campagnarde, chutney de pommes au gingembre, salade d'amandes 2,750
鴨のテリーヌ カンパーニュ風 リンゴと生姜のチャツネ 香ばしいアーモンドのサラダ添え

Salade gourmande de saison (jambon cru, foie gras, canard fumé, œuf poché) 2,750
季節の美食家風サラダ (生ハム、フォアグラ、鴨燻製、ポーチドエッグ)

Sériole kanpachi fumée et marinée, gelée de vinaigre balsamique blanc, sauce ravigote à la tomate fraîche 2,750
軽く燻製をかけた鹿児島鹿屋産のカンパチのマリネ ホワイトバルサミコのジュレ フレッシュトマトのラヴィゴットソース

Escargots de Bourgogne au beurre persillé, – un classique du terroir (6 pièces servies en petits pots) 2,750
フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises, haricots verts aux noix et au poivre noir 3,080
鴨フォアグラのポワレ黒胡椒と胡桃風味のインゲン豆添え 甘酸っぱいフランボワーズのソース

Soupe du jour 990~
本日のスープ

POISSON 魚料理

Filet de daurade medai rôti, piperade, sauce béarnaise 3,650
メダイのロースト ピペラード添え ベアルネーズソース

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine 3,900
スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ほうれん草添え ソースアメリカーナ

VIANDE 肉料理

Suprême de volaille Mio-dori cuit doucement, crème à la cardamome, riz au beurre, friture de bardane 3,650
低温でゆっくり火を通した美桜鶏胸肉カルダモン風味のクリームソース バターライスと牛蒡のフリチュール

Bavette grillée, jus au romarin, crique de pommes de terre, tomates séchées 4,300
牛ハラミ肉のグリエ ローズマリー風味のジュースソース じゃがいものクリックとトマトのセツシェ

DESSERTS デザート

Crème brûlée spéciale Paul Bocuse 990
“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

Mousse aux myrtilles et au yaourt, sauce à l'orange, crème glacée au fromage blanc 990
ブルーベリーとヨーグルトのムース オレンジソース クリームチーズのアイスクリーム

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille 1,450
ラム酒風味のパバ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に

Taxes compris 消費税込み 当店のお米はすべて国産米を使用しております。