

À LA CARTE

ENTRÉES 前菜

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

2,190

Salade gourmande de saison (jambon cru, foie gras, canard fumé, œuf)
季節野菜の美食家風サラダ (生ハム、フォアグラ、鴨燻製、玉子)

2,190

Sériole kanpachi fumée et marinée, gelée de vinaigre balsamique blanc,
sauce ravigote à la tomate fraîche
**軽く燻製をかけた鹿児島県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**

2,080

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

1,970

Soupe du jour
本日のスープ

880~

POISSON 魚料理

Filet de dorado shiira rôti, galette de patate douce,
sauce béarnaise, beurre noisette
**秋田県産北限のシイラのロースト サツマイモのガレット
ペアルネーズソースとブルノワゼット**

3,180

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise,
sauce américaine
鱈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

3,400

VIANDE 肉料理

Échine de porc confite, purée de maïs, sauce vin rouge aux épices
**豚肩ロース肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース
トウモロコシのピューレ**

3,180

Bavette grillée, son jus au thym, pommes de terre rôties, ratatouille
**牛ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュースソース
じゃがいものローストとラタトゥイユ添え**

3,620

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

880

Blanc-manger à la noix de coco, coulis de fruits exotiques
ココナッツのブランマンジェ クーリー・エキゾチック

880

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

1,100