

À LA CARTE

ENTRÉES 前菜

Terrine de canard campagnarde 鴨のテリーヌ カンパーニュ風 <i>Country-style duck terrine</i>	1,500
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) <i>Seasonal gourmet salad (dry-cured ham, foie gras, smoked duck, egg)</i>	1,900
Saumon frais mariné à l’aneth フレッシュサーモンのマリネ デイル風味 <i>Fresh salmon marinated with dill</i>	1,800
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) <i>Burgundy snails with parsley butter</i> — <i>a classic regional dish (6 pieces served in little pots)</i>	1,600

SOUPES スープ

Soupe à l’oignon gratinée オニオングラタンスープ <i>Onion soup au gratin</i>	1,200
Soupe du jour 本日のスープ <i>Soup of the day</i>	800

POISSON 魚料理

Cabillaud meunière, beurre noisette aux câpres 鱈のムニエル ケッパー風味のブール・ノワゼット <i>Cod meunière, beurre noisette sauce with capers</i>	2,500
Quenelle mousseline de poisson blanc à la lyonnaise, homard, sauce américaine リヨン風白身魚の軽いウネル アメリケーヌソース オマール海老添え <i>White fish mousseline quenelle, Lyon-style, with lobster and Américaine sauce</i>	3,500
Panaché du pêcheur à la marseillaise 本日の鮮魚の盛り合わせ マルセイユ風 <i>Fisherman’s platter, Marseilles-style</i>	3,000

VIANDE 肉料理

Joue de bœuf braisée au vin rouge à la parmentière 国産牛ホホ肉のプレゼ 赤ワイン風味 ブルゴーニュ風 <i>Ox cheek braised in red wine à la Parmentière</i>	3,200
Echine de porc Iberico grillée, sauce charcutière, crique aux pommes de terre イベリコ豚肩ロース肉のグリエ ソース・シャルキュティエール じゃがいものクリック添え <i>Grilled shoulder of Iberico pork with charcutière sauce and a potato crique</i>	3,200
Suprême de poulet poché à la crème aux morilles 薩摩香潤鶏胸肉のポッシェ モリユ茸のクリームソース <i>Poached supreme of chicken with morel mushroom cream sauce</i>	3,000
Crème brûlée spéciale Paul Bocuse “ムッシュ ボール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ <i>Paul Bocuse’s special crème brûlée</i>	800
Blanc-manger à la noix de coco, coulis de fruit de la passion, cake à l’ananas et aux noix ココナッツのブランマンジェ パッションフルーツのクーリ パイナップルとくるみのケーキ <i>Coconut blancmange with passion fruit coulis and a pineapple and walnut cake</i>	800
Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille 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 <i>Traditional rum baba with vanilla ice cream</i>	1,000
Tarte fondante au chocolat noir de Valrhona “ヴァローナ”チョコレートのタルト フォンダン仕立て <i>Fondant Valrhona dark chocolate tart</i>	1,200
<i>Taxes (8%) non compris 別途消費税 8% 8% Tax not included</i>	