

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

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises,
haricots verts aux noix et au poivre noir
**フランス産鴨フォアグラのポワレ ソース・フランボワーズ
黒胡椒と胡桃風味のインゲン豆添え**

3,400

Soupe du jour
本日のスープ

880~

POISSON 魚料理

Daurade koshodai rôtie, beurre blanc aux herbes,
épinards au beurre, petites tomates demi-séchées
**コショウ鯛のロースト 香草風味のプールブランソース
ほうれん草とプチトマトのドゥミセッシュ**

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

Coq au vin, nouilles au persil, brocolis étuvés au bacon
**“コック・オ・ヴァン” 鶏もも肉の赤ワイン煮込み
パセリ風味のヌイユとブロッコリーとベーコンのエチュベと共に**

3,180

Bavette grillée, son jus au thym,
champignons à la bordelaise, crique de pommes de terre
**ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュースソースと赤ワインのエッセンス
牛色々なきのこのボルドレーズ風とじゃがいものクリック添え**

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

Mousse aux fraises et au chocolat blanc, coulis de framboises
ホワイトチョコレートと苺のムース ラズベリーのクーリー

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

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。