

MENU DE SAISON

Seasonal Menu

Starter, Main Dish, Dessert **¥4,000** (4,400 Tax. Incl)

Starter

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse
Fresh Salmon Marinated with Dill — a Paul Bocuse Speciality
or

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagne
**Hot Pistachioed Sausage Brioche, a Lyon Speciality
with Country-style Duck Terrine**

Add a Soup

(+¥550) Soupe de Légumes de Saison
(+¥550) Seasonal Soup

Main Dish

Filet de Daurade Poêlé, Palourdes Asari, Chou de Printemps, Sauce Potagère
**Pan-fried Fillet of Sea Bream with Spring Cabbage,
Asari Clams and Potagère Sauce**
or

Porc Kanbi de Nagasaki Rôti, Sauce Béarnaise, Champignons
**Roast Kanbi Pork from Nagasaki with Béarnaise Sauce
and Sautéed Mushrooms**
or

(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, Gratin Dauphinois
**(+¥1,100) Roast Beef Entrecôte with Spiced Jus,
and Gratin Dauphinois**

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée
or
Duo de Mousses: Earl Gray et Pamplemousses, Glace au Yaourt
Duo of Mousses: Earl Gray and Grapefruit with Yogurt Sherbet
or

(+¥550) Soupe et Sorbet à la Mangue,
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

**(+¥550) Mango Soup and Sorbet with
Coconut Blanc-manger and Exotic Fruits**
or

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe
(+¥330) Peat Ice Cream,

Café
Coffee

MENU SPÉCIAL

Special Menu

Amuse-Bouche, Starter, Fish or Meat, Dessert **¥6,000** (6,600 Tax. Incl)

Amuse-Bouche, Starter, Fish, Meat, Dessert **¥8,500** (9,350 Tax. Incl)

Amuse-Bouche

Starter

Rémoulade aux Fruits de Mer Marinés,
Asperges Blanches, Gelée de Vinaigre Balsamique Blanc
**Marinated Seafood Rémoulade with White Asparagus and
White Balsamic Vinegar Jelly**
or
(+¥1,320) Escalope de Foie Gras Poêlée, Sauce aux Framboises
(+¥1,320) Pan-fried Duck Foie Gras with Raspberry Sauce

Add a Soup

(+¥550) Soupe de Légumes de Saison
(+¥550) Seasonal Soup

Fish

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise,
Crevettes Poêlées, Sauce Américaine
**Light Sea Bass Quenelle à la Lyonnaise and Pan-fried Prawns
with Américaine Sauce**

Meat

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé, Gratin Dauphinois
**Pan-fried Fillet of Beef with Spicy Jus, Roast Beef Entrecôte
with Spiced Jus and Gratin Dauphinois**

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée
or
Duo de Mousses: Earl Gray et Pamplemousses, Glace au Yaourt
Duo of Mousses: Earl Gray and Grapefruit with Yogurt Sherbet
or

Soupe et Sorbet à la Mangue,
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

**Mango Soup and Sorbet with
Coconut Blanc-manger and Exotic Fruits**
or

Crème Glacée à la Tourbe
Peat Ice Cream

Café
Coffee

A LA CARTE

LES ENTRÉES Starter

Salade César avec Escalope de Volaille Fermière, 1,800 (1,980 Tax Incl.)
Laitue, Parmigiano reggiano, Croûtons, Sauce César

**Caesar Salad with Chicken Escalope Fermière,
Lettuce, Parmigiano Reggiano, Croûtons and Caesar Dressing**

Saumon Frais Mariné à l'Aneth 2,000 (2,200 Tax Incl.)

Fresh Salmon Marinated with Dill

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (2,200 Tax Incl.)
Terrine de Canard Campagne

Hot Pistachioed Sausage Brioche, a Lyon Speciality with Country-style Duck Terrine

LES POISSONS Fish

Filet de Daurade Poêlé, Palourdes Asari, Chou de Printemps, 2,400 (2,640 Tax Incl.)
Sauce Potagère

Pan-fried Fillet of Sea Bream with Spring Cabbage, Asari Clams and Potagère Sauce

Quenelle de Bar et de Saint-Jacques à la Lyonnaise, 3,500 (3,850 Tax Incl.)
Langoustines Saisies, Sauce Américaine

Sea Bass and Scallop Quenelle à la Lyonnaise with Seared Langoustines and Américaine Sauce

LES VIANDES Meat

Porc Kanbi de Nagasaki Rôti, Sauce Béarnaise, Champignons Sautés 2,400 (2,640 Tax Incl.)

Roast Kanbi Pork from Nagasaki with Béarnaise Sauce and Sautéed Mushrooms

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé, Gratin Dauphinois 3,600 (3,960 Tax Incl.)

**Pan-fried Fillet of Beef with Spicy Jus, Roast Beef Entrecôte
with Spiced Jus and Gratin Dauphinois**

LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (990 Tax Incl.)

Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

Duo de Mousses: Earl Gray et Pamplemousses, Glace au Yaourt 1,000 (1,100 Tax Incl.)

Duo of Mousses: Earl Gray and Grapefruit with Yogurt Sherbet

Soupe et Sorbet à la Mangue, 1,500 (1,650 Tax Incl.)
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

Mango Soup and Sorbet with Coconut Blanc-manger and Exotic Fruits

Crème Glacée à la Tourbe 1,300 (1,430 Tax Incl.)

Peat Ice Cream