

# 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) 2,750

**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)**

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県産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**

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)**

Soupe du jour 880~  
**本日のスープ**

## POISSON 魚料理

Filet de cabillaud d'été, piperade, sauce béarnaise, sauce au basilic 3,650

**夏ダラのポワレ ピペラード添え ベアルネーズソースとバジルのソース**

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

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de maïs 3,650

**豚バラ肉のコンフィ 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**

Bavette grillée, taboulé d'edamame, oignons frits, sauce charcutière 4,300

**牛ハラミ肉のグリエ 枝豆のタブレと玉ねぎのフリット ソース・シャルキュティエール**

## 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**

Blanc-manger à la noix de coco, coulis exotique, gelée de vin blanc, salade de fruits 990

**ココナッツのブランマンジェ クーリーエキゾチック**

**白ワインのジュレとフルーツのサラダ添え**

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille 1,450

**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**

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。