

# 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**

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 scombresawara rôti, fondant à la patate douce,  
beurre noisette aux amandes, sauce béarnaise 3,650

**サワラのローストと薩摩芋のフォンダン**  
**アーモンド風味のブルノワゼットとベアルネーズソース**

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

Suprême de volaille poché, sauce suprême,  
épinards et bacon à l'étuvée, riz au beurre 3,650

**低温でゆっくり火を通した“美桜鶏”胸肉 色々な茸のソースシュプレーム**  
**ほうれん草とベーコンのエチュベとバターライス添え**

Bavette grillée, pommes de terre à la lyonnaise,  
petites tomates demi séchées, sauce vin rouge 4,300

**牛ハラミの肉のグリエ ジャがいものリヨン風とプチトマトのドゥミセツシェ**  
**赤ワインソース**

## 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**

Mousse aux marrons, sorbet au chocolat, coulis de cassis 990

**マロンのムースとチョコレートのソルベ カシスのクーリー**

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。