

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 990~

本日のスープ

POISSON 魚料理

Filet de mahi-mahi rôti, ratatouille, sauce béarnaise, sauce au basilic 3,650

シイラのロースト ラタトゥイユ添え 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

Cuisse de poulet confite, lentilles mijotées, sauce charcutière 3,650

骨付き鶏もも肉のコンフィとレンズ豆の煮込み ソース・シャルキュティエール

Bavette grillée, son jus au raifort, crique de pommes de terre, salade de haricots verts 4300

**牛ハラミ肉のグリエ レフォール風味のジュースソースじゃがいものクリック、
インゲン豆のサラダ**

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

Terrine de chocolat, sorbet coco, coulis exotique 990

チョコレートテリーヌとココナッツのソルベ クーリー・エキゾティック

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。