

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**

Saint-Jacques poêlées, œuf poché, risotto aux champignons, sauce aux morilles, petite salade 2,750

**帆立貝のポワレとポーチドエッグ マッシュルームのリゾット添え
モリーユソース プチサラダと共に**

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 Saint-Pierre poêlé, sauce Parmentier, coulis de persil, beurre noisette 3,650

**的鯛のポワレ ソース・パルマンティエ
パセリのクーリーとブール・ノワゼット**

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
ソースアメリカヌ**

VIANDE 肉料理

Poitrine de porc confite, sauce Apicius, purée de potimarron 3,650

豚バラ肉のコンフィ 栗かぼちゃのピューレ スパイスの香るソース・アピシウス

Bavette grillée, sauce moutarde, champignons poêlés, purée de pomme de terre 4,300

**牛ハラミのグリエ マスタードソース
きのこのポワレとじゃがいものピューレ**

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

Tarte aux pommes, crème glacée au caramel, coulis d'abricot 990

リンゴのタルト キャラメルのアイスクリューム アプリコットのクーリー

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ュームと共に

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。