

À LA CARTE

-Uniquement au dîner- **ディナータイムのみ**

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 poché) 2,750

季節の美食家風サラダ (生ハム、フォアグラ、鴨燻製、ポーチドエッグ)

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)

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises, haricots verts aux noix et au poivre noir 3,080

**鴨フォアグラのポワレ黒胡椒と胡桃風味のインゲン豆添え
甘酸っぱいフランボワーズのソース**

Soupe du jour 990~

本日のスープ

POISSON 魚料理

Filet de cabillaud rôti, pommes de terre écrasées, épinards à l'étuvée, beurre noisette aux fines herbes et aux câpres 3,650

**真鱈のロースト じゃがいものエクラゼとほうれん草のエチューベ
ケッパーと香草風味の焦がしバターソース**

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

Échine de porc confite, sauce charcutière, petits pois à la française, mousseline d'ail 3,650

**豚肩ロース肉のコンフィ ソース・シャルキュティエール
グリーンピースとベーコンの軽い煮込み にんにくのムースリーヌ**

Bavette grillée, sauce vin rouge, pommes de terre et oignons rôtis 4,300

牛ハラミ肉のグリエ 赤ワインソース じゃがいもと玉ねぎのロースト

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 au chocolat, sorbet au cassis, crème anglaise 990

チョコレートのタルトとカシスのソルベ アングレーズソース

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

ラム酒風味のパバ 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。