

MENU BLANC

¥3,190~

Rillette, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé
Rillette, Fish or Meat, Dessert, Coffee or Tea

..... POISSON ou VIANDE *FISH or MEAT*

**Filet de Saint-Pierre poêlé, potagère aux pommes de terre,
purée de persil, beurre noisette**

*Pan-fried fillet of John Dory with potato potagère,
parsley purée and beurre noisette sauce*

ou or

**Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices,
purée de potimarron**

*Confit pork belly with spiced red wine sauce,
potimarron pumpkin purée*

ou or

**Bavette grillée, sauce moutarde, pommes de terre et oignons rôtis,
champignons à la bordelaise (+¥770)**

*Grilled bavette steak with mustard sauce, roast potatoes and onions,
mushrooms à la Bordelaise (+¥770)*

..... DESSERT *DESSERT*

Crème brûlée spéciale "Paul Bocuse"

Paul Bocuse's special crème brûlée

ou or

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

Apple tart with caramel ice cream and apricot coulis

ou or

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)

Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥440)

.....

Café ou thé

Coffee or Tea

Taxes compris Tax included We use domestic rice.

MENU ROUGE

¥4,620~

Rillette, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé
Rillette, Starter, Fish or Meat, Dessert, Coffee or Tea

..... ENTRÉE *STARTER*

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

*Pan-fried scallops with a poached egg, mushroom risotto,
morel sauce and a little salad*

..... POISSON ou VIANDE *FISH or MEAT*

**Filet de Saint-Pierre poêlé, potagère aux pommes de terre,
purée de persil, beurre noisette**

*Pan-fried fillet of John Dory with potato potagère,
parsley purée and beurre noisette sauce*

ou or

**Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices,
purée de potimarron**

*Confit pork belly with spiced red wine sauce,
potimarron pumpkin purée*

ou or

**Bavette grillée, sauce moutarde, pommes de terre et oignons rôtis,
champignons à la bordelaise (+¥770)**

*Grilled bavette steak with mustard sauce, roast potatoes and onions,
mushrooms à la Bordelaise (+¥770)*

..... DESSERT *DESSERT*

Crème brûlée spéciale "Paul Bocuse"

Paul Bocuse's special crème brûlée

ou or

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

Apple tart with caramel ice cream and apricot coulis

ou or

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)

Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥440)

.....

Café ou thé

Coffee or Tea