

Plats du jour

今日のスポットメニュー

Entrées

生とうもろこしの冷たいヴェルテ 生うに添え
Velouté de maïs glacé, aux oursins 1,600

タスマニアサーモンのマリネ パスティス風味
Saumon mariné au pastis 1,600

ロニョン・ド・コックのヴォロ・ヴァン
Vol-au-vent de Rognons de coq à la financière 2,200
「雄鶏の腎臓」と呼ばれているもの パイケース詰め

Poisson du jour

アイナメのポシェ 季節の野菜のピエモンテーズ
Filet de poisson de roche poché, sauce vermouth,
légumes printanières à la piémontaise 2,600

Viande du jour

ブレス鶏のフリカセ ワインヴィネガー風味
Fricassée de poulet de Bresse, au vinaigre 4,600

Machons

軽いおつまみ

セルヴェル・ド・カニュ
Cervelle de Canut 600
フロマージュ・ブランにニンニク、エシャロット、ワインヴィネ
ガーなどを加えたリヨン地方の名物

サボデ&キャロットラペ
Sabodet, Carottes râpés 800
豚の頭で作るサラミソーセージ ニンジンのサラダ添え

きのことチキンのマリネ コリアンドル風味
Suprême de poulet et champignons marinés, aux coriandres 800

自家製ソシソン・リヨネとシュークルート
Saussison Lyonnais et choucroute 1,400
ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ

タブリエ・ド・サプール
Tablier de Sapeur 1,400
ハチノスのパン粉揚げ

冷製前菜いろいろ盛り合わせ
Assortiment de Hors d'œuvres 2,800

