

# Plats du jour

今日のスポットメニュー

## Entrées

牡蠣の5分間スモーク トマト水のジュレ。 600/1ケ  
*Petites fumées d'huîtres, jus de tomate clair*

仏産白アスパラと 2,000  
モン・サン・ミシェル産ムール貝のスープ  
*Soupe aux moules de Mont-Saint-Michel, Asperge blanche*

## Poissons du jour

平目のボヌ・ファム 3,200  
*Filet de carrelet à la Bonne-femme*

## Viandes du jour

【ジビエ】ニホンジカのグラン・ヴヌール 4,000  
*Noix de chevreuil Grand-Veneur*

クロワゼ鴨のロースト オレンジソース〜お二人で〜 10,800  
*Caneton croisé roti à l'orange*

# Mâchons

軽いおつまみ

セルヴェルド カニユ 800  
*Cervelle de Canut*  
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りヨン地方の名物

サボデ&キャロットラペ 1,500  
豚の頭肉を丸ごと使って作る加熱サラミ

菊芋とニシンのマリネ 1,500  
*Harengs marinés, Topinambours à l'huile*

自家製ソシソン・リヨネとシュークルート 1,500  
*Saucisson Lyonnais et choucroute* wサイズ(メインとして) 2,700  
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 1,500  
*Tablier de Sapeur*  
ハチノスのパン粉揚げ

