

Plats du jour

今日のスポットメニュー

Entrées

カキの5分間スモーク トマト水のジュレ
Petite fumée d'huître au jus de tomate claire 500/ケ

仏産白アスパラ 橙花水のサバイオンソース
Asperge blanche, sabayon d'eau de fleur d'oranger 1,200/本

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

オマール海老のラヴィオリ
Raviole de homard 1,800

ロニョンドヴォのフリカセ
Fricassée de rognon de veau 1,800

Poissons du jour

サン・ピエールのソテ アサリのマリニエール
Filet de Saint-Pierre sauté, marinière de clovisses 2,800

Viandes du jour

トゥールド ロッシーニ
Tournedos Rossini 4,500

仏産ハトのロースト ソース・サルミ
Pigeonneau rôti sauce salmis 5,800

Mâchons

軽いおつまみ

セルヴェル・ド・カニユ
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

自家製シャルキュトゥリ盛り合わせ&キャロットラペ
Cochonnailles de la maison variées, Carottes râpées 2,400
サボデ&自家製サラミ ニンジンのサラダ添え

菊芋とニシンのマリネ
Harengs marinés, Topinambours à l'huile 1,400

自家製ソシソン・リヨネとシュークルート
Saucisson 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

