

# Plats du jour

今日のスポットメニュー

## Entrées

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

シャイニングコーンの冷たいヴルテ 1,400  
コンソメジュレと生うに  
*Velouté de maïs glacé, gelée de consommé aux oursins*

モン・サン・ミシェル産ムール貝のマリニエール 1,800  
*Moules de Mont-Saint-Michel à la marinère*

セープ茸とトリュフのリゾット 2,200  
*Rizotto aux cèpes et aux truffes*

## Poissons du jour

いとよりのムニエル 2,800  
モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール  
*Filet de rouget meunière, Moules de Mont-Saint-Michel à la marinère*

## Viandes du jour

十勝若牛リブロースのステックフリット 3,600  
発酵バターのメートル・ドテル  
*Steak-frites, maître-d'hôtel de beurre fermenté*

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

# Mâchons

軽なおつまみ

セルヴェル・ド・カニユ 600  
*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

自家製シャルキュトウリ盛り合わせ&キャロットラペ 2,400  
*Cochonnailles de la maison variées, Carottes râpées*  
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 1,400  
*Harengs marinés, Topinambours à l'huile*

自家製ソシソン・リヨネとシュークルート 1,400  
*Saucisson Lyonnais et choucroute* wサイズ(メインとして) 2,500  
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 1,400  
*Tablier de Sapeur*  
ハチノスのパン粉揚げ

