

# Plats du jour

今日のスポットメニュー

## Entrées

仏産ホワイトアスパラ 橙花水のサバイヨン  
*Asperges blanches, Sabayon d'eau de fleur d'oranger*

時価

セープ茸とトリュフのリゾット  
*Rizotto de Cèpes et de truffes*

2,500

## Poissons du jour

マコガレイのデュグレレ  
*Filet de carrelet à la Dugléré*

3,000

## Viandes du jour

仏産鳩のロースト ソース・サルミ  
*Pigeonneau rôti sauce salmis*

4,500

# Mâchons

軽いおつまみ

セルヴェル・ド・カニユ  
*Cervelle de Canut*

800

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

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

