

Nos Plats

ENTRÉES

- ブーダン・ノワール レンズ豆とリンゴ・バナナのラゲー 1000
Boudin noir, ragoût de lentilles, de pommes et de bananes
豚の血のソーセージ
- “貧乏人のフォワグラ”のトリュフ 1500
Une belle Truffe de pâté de foie de volaille «pseudo-foie gras»
フォワ・グラはまったく使っておりませんが
限りなくフォワ・グラです(笑)
- オニオングラタンスープ 1500
Soupe à l'oignon gratinée
説明は不要かと
- サラディエ リヨネ 1500
Saladier Lyonnais
鶏のレバ、心臓、ニシンのマリネ、豚耳など、ポリューミー
なロケットとたんぼぼのサラダ
- サラダ ガストロノミック 2500
Salade gastronomique
それぞれスモークしたカモの生ハム・ホタテ・フォワグラと
クレソンのサラダ トリュフオイルのドレッシング
- パテ アン クルート 2000
Pâté en croûte
パイで包んで焼いた肉のパテ 冷製
- ガトー ド フォワ リ・ド・ヴォのフリカセ添え 1800
Gâteau de foie de volaille, accompagnée de fricassée de Ris de veau
鶏レバーをすり潰してメレンゲと合わせケーキの型に入れて
焼いた「鶏レバーのケーキ」 仔牛の胸腺を添えて
- 自家製アンドウイエット 1800
Andouillette de la maison
豚の内臓の腸詰
- グラ・ドゥーブル リヨネーズ 1800
Gras-double Lyonnaise
牛の第1,2胃(ミノとハチノス)を炒め溶かした玉ねぎと
ワインヴィネガーで煮込んだもの
- エスカルゴとカエル ロックフォールチーズのココット 2400
Escargots et cuisses de grenouilles à la bourguignonne au Roquefort
ニンニクパセリバターでオーヴン焼きに
- リ・ド・ヴォのソテ トリュフ入りマデラソース 3200
Ris de veau sauté, sauce mère truffé
仏産仔牛の胸腺肉のソテ
- 鴨のフォワ・グラのソテ ソースポヴラード 3200
Foie gras de canard sauté sauce poivrade
黒胡椒を利かせた甘酸っぱいソースで

PLATS

- ※ブロシェのクネル 2800
Quenelle de Brochet, procédé “Le guide culinaire”
フランスより直送の大型の淡水魚(和名カワカマス)をすり身に
してはんぺん状にしたもの ザリガニのクリームソースで
古典のルセットを忠実に再現
- 今日の築地からの鮮魚をそれに見合った調理法で Prix courant
Poisson du jour
本日のスポットメニューをご覧ください
- ※バスク産乳のみ仔豚のポシェ 黒オリーブのソース 3200
Côtelettes de cochon de lait pochées, sauce à l'olive noire
骨付きの背肉をハーブの香りをつけたオリーブオイルで
優しく火入れ
- ※ブフ・ブルギニョン 2900
Bœuf Bourguignon
牛ほほ肉の赤ワイン煮
- ※カモのジャンボネット ビーツと冬野菜のコンソメ 2900
Jambonette de Cuisses de canard, consommé à la betterave
もも肉の骨を抜き詰め物をしてハムの形に整えコンフィに
- ※軽くスモークした仔羊背肉のロースト ミントソース 3300
Cotelettes d'agneau fumées puis rôties au jus menthé
書いてあるまんま
- ※仔鴨胸肉の“ラケ” コニャックのソース 3200
Filet de canette poêlé en «Laqué» sauce au cognac
胸肉の皮目をよく焼いて脂をしっかりと落とした後にはちみつと
ワインヴィネガーを煮詰めたものを塗って天火で炙ると
ラッカーを塗ったような照りがでます すなわち「ラケ」
- ※バヴェットのソテ エシャロットソース prix courant
(産地・お値段が変動します スタッフがご説明します)
Bavette à l'échalote
ハラミではありません 流通量が非常に少ない希少部位
- ※印はご注文から30分ほどお時間がかかります。
初めにご注文ください

FROMAGES ET DOUCEURS

- フランス産チーズいろいろ おたずねください
Assortiment de fromages frais et affinés Demandez au personnel
- 本日のデザート 黒板をご覧ください
Desserts du jour Demandez au personnel

