

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 900
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 1400
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)
- スープ ドポワソン 1400
Soupe de poissons
岩礁魚、ムール貝、甘えびをすりつぶして作る濃厚なポタージュ
- サラディエ リヨネ 1400
Saladier Lyonnais
鶏のレバ、心臓、ニシンのマリネ、豚耳など、ポリユームー
なロケットとたんぽぽのサラダ
- 牛テールの“アシ・パルマンティエ”とフォワグラのプレセ 2300
Queue de bœuf en “Hachis parmentier” et de foie gras pressé
煮込んだ牛テール肉とじゃがいものソテを合わせたもの(アシ・パ
ルマンティエ)をフォワグラのテリーヌと重ねてプレスしたもの
- パテ アンクルート 1800
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
- トリップ アラモード カン 1800
Tripes à la mode de Caen
牛の4種類の胃をシードルとカルヴァドスで煮込んだもの
- 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 3000
Ris de veau sauté, sauce mère truffée
仏産仔牛の胸腺肉のソテ
- 鴨のフォワ・グラのソテ ソースポワヴラード 3000
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 2500
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 3000
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 2800
Bœuf Bourguignon
牛ほほ肉の赤ワイン煮
- ※カモのジャンボネット 2800
Jambonette de canard
カモのもも肉の骨を抜いて詰め物をしてハムの形に整えたもの
ビーツと季節野菜のコンソメ
- ※軽くスモークした仔羊背肉のロースト ミントソース 3200
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 3000
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日で炙ると
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

