

# 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 1600  
Soupe à l'ognon 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 3000  
Salade Gastronomique  
フォワグラとホタテのスマーク、ノワール ド ビゴールの生ハムを  
トリュフオイルのドレッシングで和えた豪華なサラダ
- パテ アン クルード 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 2400  
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  
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  
からめたもの
- 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 cuises 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 madère truffé  
仏産仔牛の胸腺肉のソテ
- 鴨のフォワ・グラのソテ ソースポワヴラード 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 3000  
Bœuf Bourguignon  
牛ほほ肉の赤ワイン煮
- ※鴨のジャンボネット ビーツのコンソメ 2900  
Jambonette de Cuisse de canard confite, son consommé au betterave  
詰め物をして骨付きハムの形に整えた鴨のもも肉をコンフィに
- ※仔羊すね肉のカスレ メルゲーズ 3200  
Cassoulet de jarret d'agneau, sa mergeuz  
塩漬けしたすね肉と白いんげん豆の煮込み  
羊肉の辛いソーセージ添え
- ※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きます 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 おたすねください  
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

