

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 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 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	
※詰め物をしたホロホロ鳥のロースト 2900 Cuisse de pintade farcie puis rôtie, sauce aux champignons et au foie gras もも肉の骨を抜き詰め物をしてロースト キノコとフォワグラ のソース	
※軽くスモークした仔羊背肉のロースト ミントソース 3400 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	
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	

FROMAGES ET DOUCEURS

