

Plats du jour

今日のスポットメニュー

Entrées du jour

カキの5分間スモーク トマト水のジュレ
Huître fumée instantanée, Gelée d'eau de tomate 660/1ケ

仏産白アスパラ 橙花水のサバイヨン
Asperge blanche, Sabayon d'eau de fleur d'oranger 1800/1本

リ・ド・ヴォのソテ ソースマデール
Ris de veau sauté, sauce au madère 4400

Poisson du jour

アンコウのロースト タプナード シェリーヴィネガーソース
Filet de Lotte, Chemiser à la taenade, Sauce au vinaigre de xérès 3600

Autre

【メの・・・】トリュフ卵のオムライス 1100

ましトリュフ
Ome-rice de l'œuf truffé 500/1g

Mâchons

軽い前菜

セルヴェル ド カニユ
Cervelle de Canut 880
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

サン・マルスランのチーズフォンデュ
Fondue de Saint-marcellin, accompagnée de crêpes parmentières 3,300
リヨンの代表的な熟成チーズ。丸ごとオーブンで温めてジャガイモのクレープとともに
キャヴィアをトッピングするとなお美味 +3,900円

サボデ&キャロットラペ
豚の頭肉を丸ごと使って作る加熱サラミ 1,500

菊芋とニシンのマリネ
Harengs marinés, Topinambours à l'huile 1,500

自家製ソシソン・リヨネとシュークルート
Saucisson Lyonnais et choucroute wサイズ(メインとして) 1,500
ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ 2,700

タブリエ ド サプール
Tablier de Sapeur 1,500
ハチノスのパン粉揚げ