

Menu Formule お時間のないかた向けお手軽コース

¥1600

ENTRÉES

ポターージュ ボヌ・ファミ
かぼちゃとクリームチーズのヴルテ

PLATS

フォワグラ トリュフ マッシュルームのプレゾット
仏産ラベルルージュ 豚肩ロースのカルボナード(ビール煮)
国産ホルスタイン種
バヴェットのソテ エシャロットソース ハラミではありません

食後のコーヒー・紅茶・ハーブティーは+¥200
デザートとセットで+¥600 (ア・ラ・カルトにも適用)

※こちらのコースではクレジットカードはご利用いただけません

Menu Lyonnais リヨン料理コース

¥3600

ENTRÉES

貧乏人のフォワグラのパテ 限りなくフォワグラっぽい鶏レバのパテ
ニシンと菊芋のマリネ
サボデ&キャロットラペ 豚の頭肉の加熱サラミ
ソシソン・リヨネ ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ
タブリエ ド サプール ハチノスのパン粉焼き
ブーダン ノワール 豚の血のソーセージ

PLATS

クネル ド プロシェ カワカマスのはんぺん(のようなもの)
プレ オ ヴィネグル 仏産肥鶏のワインヴィネガー煮込み
国産ジャージー種 バヴェットのソテ エシャロットソース (+¥500)

お好みのデザートと食後のお飲物が含まれています

※メイン2皿(クネル ド プロシェ&国産牛バヴェットのソテ) ¥5,000

この他にア・ラ・カルトメニューもあります

ET COMME BOISSONS? お飲物

グラスワイン 900~/15cl
ポ・リヨネ (カラフ) 2,700~/46cl
ノン・アルコールスパークリングワイン 1,500/35.5cl

グラスシャンパン ムタール ブランド ノワール 1,400/12cl
生ビール ハイネケン 700/25cl
青茶(半発酵茶) 1,500/15cl

その他のお飲物はお問い合わせください

