

# Nos Plats

## ENTRÉES

- ブーダン・ノワール レンズ豆とリンゴ・バナナのラグー 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)
- スープ ド ポワソン 1600  
Soupe de poissons  
岩礁魚、甘えび、ムール貝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 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
- 牛テールのアシ・パルマンティエとフォワグラのプレセ 3000  
Queue de bœuf en “Hachis-parmentier” et foie cuis pressé  
煮込んだ牛テール肉とジャガイモのソテを合わせたもの(アシ・パ  
ルマンティエ)とフォワグラのテリースを重ねたもの
- 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
- 自家製アンドゥイエット 2400  
Andouillette de la maison  
豚の内臓の腸詰
- トリップ ア ラ モード ドカン 1800  
Tripes à la mode de Caen  
牛の胃4種をシードルとカルヴァドスで煮込んだもの
- エスカルゴとザガニ ロックフォールチーズのココット 2400  
Escargots et queues d'écrevisses 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 poivrée  
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

