

お品書き

- 活オマールエビのアメリケーヌ(一尾分)
- ニシンのマリネ 自家製ピクルス
- 牡蠣の5分間スモーク トマト水のジュレ 加熱してあります
- エスカルゴのオイル漬け そのままでよし温めてよし
- 川カマスとホタテ貝のテリーヌ
- パテ ドカンパーニュ
- 国産若鶏の自家製ハムときのこのマリネ
- フォワグラの燻製と鴨の燻製
- “貧乏人のフォワグラ”のトリュフ ブリオシュ
- グリーンペッパー入り豚リエット
- 陶器入りサン・マルスランチーズ
リヨンで熟成されるリヨン人一押しチーズ。そのままでもおいしいけれど
容器のままレンジで温めフォンデュでも
- 国産牛バヴェットのローストビーフ レフォールのソース
サルシフィ(西洋ごぼう)のグラッセ
- 冷製グラドゥーブル リヨネーズ (リヨン風酢モツ)
- 豚バラ肉のカルボナード (ビール煮 温めてください)
サワークリーム付き
- タルトプラリーヌ (アーモンドタルト) クサンドリヨン
リヨネ地方の郷土菓子
- 〈オプション〉 仏産キャヴィア 50g そば粉のクレープ