

# Menu Lyonnais

リヨン料理コース (11:30~13:30)

¥3700

## ♥ ENTREES ~ 前菜 ~

“貧乏人のフォワグラ” のパテ “ほぼフォワグラ” のパテ  
*Paté de foie de volaille*

ニシンと菊芋のマリネ  
*Hareng marine, Topinambour à l'huile*

サボデ&キャロットラペ 豚の頭肉の加熱サラミ  
*Sabodet & Carotte râpé*

ソシソン・リヨネ ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ  
*Saucisson Lyonnais*

タブリエ ド サプール ハチノスのパン粉焼き  
*Tablier de Sapeur*

ブーダン ノワール 豚の血のソーセージ  
*Boudin noir*

## ♥ PLATS ~ 主菜 ~

クネル ド プロシエ カワカマスのはんぺん(のようなもの)  
*Quenelle de Brochet*

プレ オ ヴィネグル 国産肥鶏のワインヴィネガー煮  
*Poulet au vinaigre*

国産牛 バヴェットのソテ エシャロットソース  
*Bavette à l'échalote*

## ♥ DESSERTS ~ デザート ~

アラカルトデザートは+¥500で承ります

メイン2皿(クネル ド プロシエ&amp;国産牛バヴェットのソテ)

¥5,000