

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 1400
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 1800
Soupe de Poissons
岩礁魚 ムール貝 甘えびをすり潰して作る濃厚な魚介のポタージュ

サラディエ リヨネ 1600
Saladier Lyonnais
鶏のレバ、心臓、ニシンのマリネ、豚耳など、ボリュームミーなロ
ケットとたんぼぼのサラダ

パテ アン クルード 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 1600
Gâteau de foie de volaille
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」

自家製アンドウイエット 2400
Andouillette de la maison
豚の内臓の腸詰

グラ・ドゥーブル リヨネーズ 1800
Gras-Double Lyonnaise
ミノとハチノス(牛の第 1・2 胃)を炒め溶かした玉ねぎとワイン
ヴィネガーでからめたもの

エスカルゴとカエル ロックフォールチーズのココット 2400
Escargots et cuises de grenouilles à la bourguignonne au Roquefort
ニンニクパセリバターでオーヴン焼きに

鴨のフォワ・グラのソテ ソースポヴラード 4000
Foie gras de canard sauté sauce poivrade
黒胡椒を利かせた甘酸っぱいソースで

PLATS

※プロシエのクネル 2900
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

※ブフ・ブルギニョン 3300
Bœuf Bourguignon
牛ほほ肉の赤ワイン煮

※鴨のジャンボネット 季節の野菜とピーツのコンソメ 3300
Jambonette de canard, Consommé de betterave
もも肉に詰め物をしてコンフィに

※仔羊すね肉とメルゲーズのカスレ 3400
Cassoulet de jarret d'agneau et de Merguez de la maison
塩漬けた羊肉と白いんげん豆の煮込み
メルゲーズ(アラブ風羊肉ソーセージ)の追加承ります 220/本

※仔鴨胸肉の“ラケ” コニャックのソース 3400
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

FROMAGES ET DOUCEURS

フランス産チーズいろいろ おたずねください
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

