

アラカルト

オードブル

*Gratinée à l'oignon
ou velouté de légumes* 12 €
オニオングラタンスープ
または野菜ポタージュ

Salade verte, tomates et mozzarella 13 €
トマトとモッツァレラのサラダ

Soupe de poisson et ses croûtons 13 €
魚のスープ クルトン添え

*Salade de croustillant de chèvre au
jambon de pays grillé* 18 €
温かい山羊チーズと地ハムの
グリルのサラダ

Cassolette d'escargots, beurre d'ail
6 escargots 11 €/12 escargots 18 €
昔ながらのエスカルゴ バターとニンニク風味
6個 / 12個

*Ravioles de langoustine
à la crème d'estragon* 18 €
赤座海老のラビオリ エストラゴン
クリームソース

*Terrine de foie gras de canard maison
mi-cuit* 18 €
+ Verre de Sauternes 10 cl / 10 €
鴨フォアグラの自家製テリーヌ
半生仕上げ 18 €
+ ソーテルヌワイン
グラス (10 cl) / 10

Saumon mariné à l'aneth 18 €
サーモンマリネのアネット風味

肉料理

*Croustillant de
confit de canard au miel* 22 €
鴨モモ肉のコンフィ 蜂蜜風味

Entrecôte sauce poivre 25 €
リブローズステーキ ペッパーソース

*Cassolette de rognons flambés au Cognac,
crème et Petits Paris* 25 €
腎臓のコニャックのフランベ
クリームとキノコ風味

*Filet de poulet aux girolles
et petits Paris* 26 €
鶏フィレ肉 ジロール茸とキノコ風味

*Foie gras de canard poêlé
aux pommes et miel* 28 €
Verre de Sauternes 10 cl / 10 €
鴨フォアグラのポワレ
リンゴと蜂蜜風味
+ ソーテルヌワイン
グラス (10 cl) / 10

魚料理

*Croustillant de saumon
à la crème de langoustine* 24 €
カリッとしたサーモンの赤座海老
クリーム

*Filet de rouget rôti
à l'huile d'olive et basilic* 26 €
ヒメジのロースト
オリーブオイルとバジリック風味

Saint Jacques à la Provençale 28 €
プロバンス風帆立貝のソテー

Filet de bar rôti au beurre blanc 29 €
スズキのロースト ブールブラン
ソース

付け合せの追加 : 7 €
正価

デザート

Panna cotta et son coulis de fruits rouges 8,80 €

パannaコッタ 赤身フルーツソース

Nougat Glacé 11 €

ヌガーグラッセ

Tarte fine aux pommes 12 €

リンゴの軽いタルト

Crêpe suzette 12 €

クレープのグランマルニエ風味

Assortiment de sorbets (3 boules) 12 €

シャーベットの盛り合わせ (3玉)

Cheese cake 13 €

チーズケーキ

Crème brûlée 13 €

クレームブリュレ

*Moelleux au chocolat avec coulis d'orange et miel,
glace vanille* 13 € (+5€ gâteau anniversaire)

チョコレートのとろけるケーキ オレンジソースと蜂蜜風味、
バニラアイスクリーム (+5€でバースデーケーキをおつけします)

Crêpe Gourmande (sauce chocolat, glace vanille) 13 €

クレープ グルマンド (チョコレートソース、バニラアイスクリーム)

Croustillant de glace caramel et pruneaux avec de l'Armagnac 15 €

キャラメルアイスクリームと干しプラム アルマニャック風味

Fromages チーズ 12 €

付け合せの追加 (ピューレ、アイスクリーム、チョコレートソース) : 3 €
正価

シェフのお勧め料理

*Noix de Saint-Jacques poêlées,
crème de crustacés et petits légumes croquants* 29 €

帆立貝の貝柱のソテー、
赤座海老のクリームと歯ごたえのある野菜添え

Carré d'agneau à la fleur de thym 32 €

仔羊の骨付背肉 タイムの花添え

*½ Homard et gambas rôtis à la crème de homard,
tagliatelles de légumes et riz parfumés* 39 €

オマール海老 $\frac{1}{2}$ と大海老のロースト
甲殻類のクリーム風味、
野菜のタリアテッレ、もやしと香り米添え

*Filet de boeuf et sa poêlée de girolles et cèpes,
Salpicons de foie gras* 39 €

牛フィレスステーキ ジロル茸とセップ茸のソテー、
フォアグラのサルピコン添え

33, 50€のメニュー

オードブル + メイン + デザート

オードブル

Gratinée à l'oignon ou Velouté de légumes

オニオングラタンスープ

または野菜ポタージュ

ou

Cassolette de 6 escargots, beurre d'aïl

昔ながらのエスカルゴ バターとニンニク風味 6個

メイン

Croustillant de confit de canard

鴨モモ肉のコンフィ 蜂蜜風味

ou

Croustillant de saumon à la crème de langoustine

カリッとしたサーモンの赤座海老

クリーム

デザート

Fondant au chocolat crème anglaise

チョコレートフォンダン クレームアングレーズ添え

ou

Panna cotta

et son coulis de fruits rouges

パナコッタ 赤身フルーツソース

正価