

Entrée froide 【冷菜】

ウフマヨネーズ	500
人参とオレンジのラペ ～ダーズリン風味～	500
野菜のエチュベ（ピクルス）	500
ローストアーモンドと胡桃のサラダヴェール ～ハチミツと胡麻ドレッシング～	1,300
サラダリヨネーズ (自家製ベーコンと砂肝コンフィのソテー・ポーチドエッグのサラダ)	1,800
ブッラータチーズ 生ハムと季節のフルーツ ～フランボワーズソース～	2,300
フォアグラキャラメル醤油のマカロン 1 p	650
黒豚のリエット マニゲット風味	880
鶏白レバーのクレームブリュレ カカオニブのチュール	980
田舎風パテ（パテドカンパーニュ）	1,100
シャルキュトリー盛り合わせ (パテ・リエット・レバーブリュレ・カモハム etc.)	2,580

Entrée chaude 【温菜】

岩中豚のソーセージ	1,800
アッシパルマンティエ (牛ホホ・牛テール・グリュイエールチーズ・ジャガイモのグラタン)	2,200
アワビとトリュフリゾット	2,480

Fromage 【チーズ】

2種 990 / 3種 1,480 / 4種 1,980

チーズの種類は黒板をご覧ください

《本日のおすすめメニューは黒板にございます》

Poisson 【魚料理】

黒板の本日のおすすめをご覧ください

Viande 【肉料理】

鴨胸肉ロースト ～オリーブとトマトビガラードソース～	3,200
骨付き仔羊のロースト ～ジュダニョーソース～	3,300
エゾ鹿のロースト ～ポワヴラードソース～	3,500
カスレ (鴨コンフィ・ソーセージ・豚コンフィ・赤白インゲン豆の煮込み)	3,800

Dessert 【デザート】

バスクチーズケーキ　アイス添え	680
ショコラバスクチーズケーキ　アイス添え	680
本日のアイス2種	500

Vins de dessert 【デザートワイン】

Muscat de Beaumes de Venise M.Chapoutier (VDN) ミュスカト　ボームト　ヴニース　ミシェル　シャプティエ（ヴァントゥー　ナチュレ）	880
Banyuls Grand Cru Andre Mangeres (VDN) バンユルス　グラン　クリュ　アンドレ　マニエス（ヴァントゥー　ナチュレ）	990
Limoncello di Capri　（liqueur） リモンチェッロ　ディ　カプリ　（レモンリキュール）	880
Gonzalez Byass Noe Pedro Ximenez 30y (Sherry) ゴンザレス　ビアス　ノエ　ペドロ　ヒメネス　30年　（シェリー）	990