

À LA CARTE

ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

HOMARD POCHÉ ET

PETIS POIS FRAIS À LA FRANÇAISE

ÉCUME DE MENTHE ET ANANAS

オマール海老のポシェと初夏の豆

ミントのエキュームとアナナスのアクセント

¥9,700

FOIE GRAS POÊLÉ À LA FAÇON DU CHEF

フォアグラのポワレ シェフスタイル

8,500

ASSIETTE DE CAVIAR

キャビアの一皿 ~初夏~

雲丹/ヴィオニエ/アネット

12,000

ARTICHAUTS ET ASPERGES VERTES

À LA BARIGOULE

HUILE DE MARJOLAINE

アーティチョークとグリーンアスパラガスの

バリグール仕立て

マジョラムを香らせて

8,700

LES POTAGES

スープ各種

2,500~

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

魚介料理

MATELOTO DE CONGRE ET FOIE GRAS

CONFITURE DE CERISES ET

RISOTTO AU RIZ NOIR

エストラゴン香る

穴子とフォアグラのマトロート風

アメリカンチェリーのコンフィチュール

9,700

HOMARD POÊLÉ À LA BISQUE

活オマール海老のポワレ

ビスクスープに浮かべて

12,500

ORMEAU À LA BOURGUIGNONNE

AU PARFUM DE SON CORAIL

鮑のグリルをブルゴーニュ風香草バターで仕上げ

肝のパウダー

11,500

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

肉料理

COCHON GRILLÉ À LA BOULANGÈRE

ACCOMPAGNÉ DE CHOU DE PRINTEMPS BRAISÉ

じっくり焼き上げたガリシア栗豚のグリエ

春キャベツと共にブルーランジェール風に

7,500

AGNEAU DE SISTERON RÔTI ET SON RAGOÛT

AROMATISÉ AU THYM ET AU ROMARIN

シストロン産仔羊をロティとラグー2種の味わいで

タイムとローズマリーの香り

10,000

FILET DE BŒUF RÔTI

AVEC FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS EUROPÉEN

黒毛和牛フィレ肉のロティ ヨーロッパ産キノコのフリカッセ

15,000

CHATEAUBRIAND(200g~)・・・POUR 2 PERSONNES

黒毛和牛シャトーブリアン(200g~)・・・2人前~

35,000~

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTION