

## APERIO

<b>Tofu and beetroot hummus</b>	<b>800</b>
豆腐とビーツのフムス	
<b>Carrot salad</b>	<b>800</b>
キャロットラペ	
<b>Aligot</b>	<b>800</b>
アリゴ	
<b>Cheese terrine</b>	<b>800</b>
チーズテリーヌ	

### Charcuterie

<b>Pork rilette</b>	<b>1,000</b>	<b>Pate de grand-mere</b>	<b>1,000</b>
豚のリエット		パテ・ド・グランメール	
<b>Boudin noir</b>	<b>1,000</b>	<b>Assorted charcuteries</b>	<b>3,800</b>
ブーダンノワール		シャルキュトリー盛り合わせ	
<b>Liver terrine</b>	<b>1,000</b>		
鶏レバーのムーステリーヌ			

## APPETIZERS

<b>Tomatoes and mozzarella salad</b>	<b>2,000</b>	<b>Potato and pork feet garetto</b>	<b>1,800</b>
トマトとモッツァレラチーズのサラダ		じゃがいもと豚足のガレット	
<b>Firefry squids and couscous salad</b>	<b>2,000</b>	<b>Sauteed shellfish and mushrooms with parsley butter</b>	<b>1,800</b>
ホタルイカとクスクスのサラダ		ツブ貝とキノコの エスカルゴバターソテー	
<b>Chilled stewed ivory shells with white wine</b>	<b>1,800</b>	<b>Tripe cutlet</b>	<b>1,800</b>
冷製バイ貝の白ワイン煮		トリッパのパン粉揚げ焼き	
<b>Today's fish carpaccio with herbs</b>	<b>1,800</b>	<b>Sauteed scallops</b>	<b>1,800</b>
鮮魚のマリネ		ホタテのバターソテー	
<b>Celery root moose with marinated snowcrabs</b>	<b>1,800</b>	<b>Grilled squid</b>	<b>1,800</b>
根セロリのムースとズワイガニのマリネ		ヤリイカのグリエ	
<b>Assorted bread</b>	<b>600</b>	<b>Sardine confit</b>	<b>1,800</b>
パンの盛り合わせ		イワシのコンフィ	

## MAIN COURSE

<b>Salmon munieru</b>	<b>3,800</b>	<b>Pork confit</b>	<b>3,800</b>	<b>Lamb tagine with couscous</b>	<b>3,800</b>
サーモンのムニエル		豚バラ肉のコンフィ		仔羊の煮込みとクスクス	
<b>Today's fish bouillabaisse</b>	<b>3,800</b>	<b>Beef bottom sirloin steak</b>	<b>3,800</b>	<b>Duck meat and pork cassoulet</b>	<b>3,800</b>
本日の鮮魚の ブイヤベース仕立て		牛カイノミのステーキ		鴨もも肉と豚バラ肉のカスレ	
<b>Assorted bread</b>	<b>600</b>	<b>Roasted duck</b>	<b>3,800</b>	<b>Red wine-braised beef cheeks</b>	<b>3,800</b>
パンの盛り合わせ		鴨ムネ肉のロティ		牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	
		<b>Roasted venison</b>	<b>3,800</b>		
		鹿ロースのロティ			

## DESSERT

<b>Mont blanc</b>	<b>1,200</b>	<b>Chocolate with fruits</b>	<b>900</b>
モンブラン		クネルショコラ	
<b>Yoghurt ice cake with fruits</b>	<b>900</b>	<b>Rice pudding</b>	<b>900</b>
ヨーグルトのアイスクーキ		リ・オ・レ	

