

APERIO

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

Charcuterie

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

APPETIZERS

Tomatoes and mozzarella salad	2,000	Potato and pork feet garetto	1,800
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	
Smoked bonito and cous cous salad	2,000	Sauteed shellfish and mushrooms with parsley butter	1,800
スモークカツオ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	
Chilled stewed ivory shells with white wine	1,800	Tripe cutlet	1,800
冷製バイ貝の白ワイン煮		トリッパのパン粉揚げ焼き	
Marined salmon with orange and herbs	1,800	Sauteed scallops	1,800
サーモンの柑橘風味マリネ		ホタテのバターソテー	
Celery root moose with marinated snowcrabs	1,800	Grilled squid	1,800
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	
Assorted bread	600	Sardine confit	1,800
パンの盛り合わせ		イワシのコンフィ	

MAIN COURSE

Salmon munieru	3,800	Pork confit	3,800	Lamb tagine with couscous	3,800
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	
Today's fish bouillabaisse	3,800	Beef bottom sirloin steak	3,800	Duck meat and pork cassoulet	3,800
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	
Assorted bread	600	Roasted duck	3,800	Red wine-braised beef cheeks	3,800
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	
		Roasted venison	3,800		
		鹿ロースのロティ			

DESSERT

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

