

CHARCUTERIE

Assorted charcuteries 3,900 シャルキュトリー盛り合わせ			
Pork rilette 豚のリエット	1,200	Liver terrine 鶏レバーのムーステリーヌ	1,200
Boudin noir ブーダンノワール	1,200	Pate de grand-mere パテ・ド・グランメール	1,200
Jambon blanc ジャンボンブラン	1,200	Assorted bread パンの盛り合わせ	600

APPETIZERS ALL 2,000

Tomatoes and mozzarella salad トマトとモッツァレラチーズのサラダ	Potato and pork feet garetto じゃがいもと豚足のガレット
Smoked Bnito with cous cous salad スモークカツオとクスクスのサラダ	Sauteed shellfish and mushrooms with parsley butter ツブ貝とキノコの香草バターソテー
Confied Beef Heart 牛ハツのコンフィ	Tripe cutlet 牛ハチノスのパン粉揚げ焼き
Chilled stewed ivory shells with white wine 冷製バイ貝の白ワイン煮	Oven baked white fish 白身魚のオーブン焼き
Marined salmon with orange and herbs サーモンの柑橘風味マリネ	Grilled squid ヤリイカのグリエ
Celery root moose with marinated snowcrabs 根セロリのムースとズワイガニのマリネ	Confied Sardine イワシのコンフィ
Fish escabeche 鮮魚と野菜のフランス風南蛮漬け	Sausage with Aligot ソーセージとアリゴ

MAIN COURSE ALL 3,900

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

DESSERT ALL 1,200

Mont blanc モンブラン	Chocolate cremeux クネルショコラ	Fruits with custard cream フルーツのグラタン
Rice pudding リ・オ・レ	Yoghurt ice cake with fruits ヨーグルトのアイスケーキ	