



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Salade niçoise à ma manière
ニース風サラダ ル・ノルマンディスタイル

La plateau de hors-d'œuvre « Bouchon lyonnais »
オードブル盛り合わせ “ブション・リヨネ” (リヨンの居酒屋風)

Escargots à la Bourguignonne
エスカルゴ ブルゴーニュ風 + ¥1,900

Foie-gras de canard poêlée, épeautre cuisine comme un risotto
フォワグラポワレ エポートル(スペルト小麦)のリゾット風 + ¥3,300

《スープ》

Blanc-manger de vichyssoise et soupe de petit pois froid
ヴィシソワーズのブランマンジェと冷たいグリーンピースのスープ

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

Volaille « DATE-AKADORI » en fricassée au vinaigre
伊達赤鶏のワインヴィネガー煮込み リヨン風

Estouffade de joue de bœuf aux gnocchi de pommes de terre
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込みニース風 ジャガイモのニョッキ添え

Filet de bœuf poêlé “café de paris”
牛フィレ肉のポワレ “カフェ・ド・パリ” + ¥3,300

Entrecôte grillées sa garniture “LE MIDI”
国産牛サーロインのグリエ 南フランス風 + ¥4,500

《デザート》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Blanc-manger au chocolat et compote de cerises
チョコレート・ブランマンジェ チェリーのコンポート添え

Mousse glacée à la pêche avec de la gelée de vin blanc
桃のムースアイスクリーム 白ワインゼリーと共に

Café
コーヒー