

前菜

アンダルシア・コルドバ産イベリコ豚ベジヨータのハム盛り合わせ	13 €
いちょう蟹、アボカドのフォンダンとポメロ添え	16 €
ブッフアラ・モッツアレラチーズ、トマトのハーブ風味ヴィネグレット	15 €
メロンのピューダムール、レオン産干し牛肉« Cécina »	15 €
グリルした野菜のアンティパステイ、アーティチョーク添え	9 €
マリネしたサルマ・サーモンのタルタル、アスパラガスの穂先とグリーンラディッシュ	14 €
キュウリのミルフォイユ、ブッフアラ・モッツアレラのトマトソースかけ	13 €
マダガスカル産ぼたん海老尾をシンプルに	11 €
山羊のチーズと南仏野菜のカネロニ、ほうれん草の若芽	10 €
アンチョビのマリネ、タプナードとフォカッチャ添え	12 €

ブラスリー料理

ルッコラとパルメザンチーズのマカロニグラタン	17 €
ロステロ・ハム(ハーブ風味)のマカロニグラタン	20 €
フランス国産牛肉のタルタル、「トラディショナル」、「イタリアン」、「タイ風」の3種からお選びください。	18 €
« トリロジー »、3種のタルタル盛り合わせ	20 €
タルタルはすべて当レストランで調理しています。フライドポテトとサラダの付け合わせ。	
アラスカ産キング・クラブ150g、パリジャン風	32 €
牛肉のカルパッチョ、パルメザンチーズとルッコラ添え	17 €
ジロール茸とパセリのポワレ	14 €

肉料理

仔牛のメダイヨンステーキ、ジロール茸とリングイネ添え	26 €
ラム肉の煮込みタイム風味、野菜のヴェルデュレット添え	23 €
チキンの串焼きレモン風味、ほうれん草とチェダーチーズのトルティーヤ巻き	19 €
アキテーヌ産牛« ブロンド・アキテーヌ »のステーキ、グラタン・ドフィノワ、ベアルネーズソース	28 €

魚料理

メカジキの鉄板焼、フェンネルの付け合わせ、酸味の効いた野菜ソース	22 €
タラのローストピストウ風味、リンゴのピューレとハーブのサルサソース添え	25 €
ガンバス海老のココナッツ・レモングラスソース、イカスミのスパゲッティ添え	24 €
真鯛のフィレ鉄板焼、カレー・アーモンド風味のスツキーニ添え	23 €

付け合わせの追加注文：4ユーロ
料金はユーロ建て、消費税5.5%とサービス料が含まれています。

チーズ

サレール産フェルミエ・ドーヴェルニュ、生乳チーズ	9 €
シェーヴル・カベク(山羊のチーズ)、サラダ添え	9 €
本日のチーズ、サラダ添え	9 €

デザート

レモンと柚子のマカロン、フランボワーズのシャーベット	11 €
バニラ・ストロベリー風味のヴァシュランアイス(焼きメレンゲとアイス)、赤い果物のソース添え	11 €
スペキュロスのチーズケーキ、つぶしたラズベリー添え	10 €
«ヴァローナ»のグラン・クリュを使ったやわらかチョコレートケーキ、バニラアイス添え	11 €
黄桃と白桃のスープ、ペッパーとバーベナの香り	10 €
赤いフルーツのガスパチョ、ヴェルジェ産イチゴと濃厚生クリーム	11 €
エキゾチックフルーツのババ・オ・ラムを食後酒のように	10 €
カフェ・グルマン	10 €

アイス・シャーベット

手作りのアイスとシャーベット、お好きなフレーバー3種をお選びください。10 €
バニラ、チョコレート、パッションフルーツ、洋梨、ラズベリー、コーヒー、ストロベリー、マンゴ、レモン、バナナ、ピスタチオ、メロン

コロネル レモンシャーベットとウォッカのパフェ	12 €
プランス・ウィリアム 洋梨のシャーベットとリキュールのパフェ	12 €

平日のコースメニュー

2品コース 19€ (ランチのみ) 3品コース
27€ (ランチ・ディナー)

前菜+メイン

または

前菜+メイン+デザート

メイン+デザート

前菜

チキンとペンネッテのイタリアン・サラダアボカドのアンティル諸島風ワカモレ、柑橘フルーツ野菜のピストウ、バジルトマトのシャーベット

メイン

鴨のマグレのロースト、ライスとフルーツ添えサレール産牛のサーロインステーキ、旬の野菜添え

サンピエール (マトウ鯛) のフィレ、
ミニラタトウイユとレモンバームのピストウ添え

デザート

ピスタチオのティラミス、アマレナ・チェリーミルクのコンフィチュール、フロマージュブラン、メゾン・ボルニアンバック、砂糖のパルミエヌガーのアイス、赤い果物のソース添え

メニューの内容変更は承ることができませんので、
あらかじめご了承ください。