— À La Carte —

<Les Entrées>

前菜

自家製シャルキュトリーの盛り合わせ
自家製ハムやソーセージをおまかせスタイルで…
¥2,240 ¥3,200 ¥4,800

”スペシャリテ”パテ アン クルート ¥2,500
パイ生地で包んで焼き上げたパテとコンソメジュレ

フォアグラのトーション仕立て ¥2,500
コンソメで火を入れたフォアグラと自家製ブリオッシュ

熟成パテ ド カンパーニュ ¥1,500

馬肉モモのタルタル 甘酸っぱい玉ねぎを添えて
¥1,900 ¥2,850

サラダ シェーブル ショー
温かい山羊チーズ、リンゴ、胡桃、ベーコン、トマト
¥1,800 ¥2,700 ¥2,950

スコットランド産サーモンのミ・キュイ
40℃でレアに仕上げたサーモンとラヴィゴットソース
¥2,500 ¥3,750

玉ねぎの冷たいスープ ¥1,800
キャビア・オマールコンソメ・温泉卵（2名様より）

真鯛とオマールのクネル グラタン仕立て
オマール海老のソースアメリケーヌ
¥2,500 ¥3,750

お料理は2名様分 程度のボリュームになっております
お食事の皿数の目安:2名様 3品　3名様 3～4品

<Les Plats>

メインディッシュ

極上お肉のグリエ
北海道産 牛フィレ 300g
¥9,800

仔羊背肉のロースト ジュのソース
カフェ・ド・パリ風
¥5,000

フランス・ランド産 仔鳩のファルシ（1羽）
ジュとトリュフのソース
¥5,500

ドーバーソール（舌平目）のア・ラ・ヴァプール
ソースアルベール（2～3名様分）
¥9,000

徳島県産 野ウサギのア・ラ・ロワイヤル
（希少な食材の為、ご用意出来ない場合がございます。）
¥9,500

豚足 フォアグラ ウナギのクレピネット
ポルト酒香るソース
¥5,500

和牛ほほ肉、ダブルコンソメスープ
トリュフ風味　フォアグラポアレを添えて
¥4,800

シャラン産 窒息鴨 胸肉のロースト
オレンジのソース
¥5,000

長野県産 月の輪熊とフォアグラのパイ包み
グロゼイユの赤ワインソース
¥5,000

エシレバター（無塩）　又は　プロヴァンス産オリーブオイル ¥480

お食事とご一緒に自家製のバゲットをご用意させていただいております。
※お食事の追加及びメインディシュはお時間を頂戴いたします。
ご注文の際にはメインディシュまでオーダーして頂くことをお勧めいたします。
価格は全て税抜き表示です。
お一人様 ¥500のテーブルチャージを頂戴しております。