

# — 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

パイ生地で包んで焼き上げたパテとコンソメジュレ

¥2,800

フォアグラとドライプルーンのテリーヌ

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

¥2,500

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

スコットランド産サーモンのミ・キュイ

40°Cでレアに仕上げたサーモン

¥2,500 ¥3,750

新玉ねぎとキャビアの冷たいヴルーテ

オマールコンソメ 温泉卵(2名様より) ¥1,900

自家製ブーダンノワール ¥2,200

豚の血を使った伝統のソーセージとポムピュレ

鰹の軽い燻製とポロネギのサラダ仕立て

¥2,800

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

宮城県産 仙台牛 A5 イチボ 300g

¥9,800

仔羊背肉のロースト ジュのソース

パセリの衣をまとわせて

¥5,500

ドーバーソール(舌平目)ア・ラ・ヴァプール

ソースアルペール

¥8,000

徳島県産 野ウサギのロワイヤル

(希少な食材の為、ご用意ができない場合がございます)

¥10,000

プレス鶏とモリーユ茸のフリカッセ

ヴァンジョーヌの香るソースと共に

¥6,800

ブルターニュ産オマール海老のプレゼ

オマールのブーダン ソースアメリカーナ

¥6,800

フランス産 仔牛背肉のロースト

マデラ酒とグリーンペッパーのソース

¥6,500

仔鳩と黒トリュフ フォアグラのパイ包み

濃厚なビスクのソース

¥7,000

エシレ産バター(無塩) 又は プロヴァンス産オリーブオイル

¥780

お食事と一緒に自家製パンをご用意させていただきます。

※お食事の追加及びメインディッ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ッ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。