おつまみ Amuse-gueule

・細切りにした人参のマリネ300- French carrot salad (Carottes rapées)
・紫キャベツのマリネ・・・・・・・・300- Marinated red cabbages
・アンチョビポテト・・・・・300-Boiled potatoes with anchovy mayonnaise 〇〇〇
・色々な野菜のピクルス・・・・・300- Vegetables pickles
・グリーンサラダ・・・・300- Green salad ○ ●
・二種オリーブのオイル漬け300- Two kinds of marinated olives
・フライドポテト300- French fries



▲ オニオングラタンスープ Onion soup gratin

スープ Potage

・栗の温かいスープ……500-Hot chestnut soup

・オニオングラタンスープ······700-Onion soup gratin ○ ● ○

アレルギー食材の表示 卵 Egg ○ 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ● 海老 Shrimp● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ● *ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。 *価格は全て税込のお値段です。 *The prices include taxes.

*The photo is illustrative purposes.



▲ ベーコンとキノコのソテーサラダ Salad of bacon and mushrooms

サラダ Salade

・ベーコンとキノコのソテーサラダ

Salad of bacon and mushrooms

・小海老と柑橘のマリネサラダ……700-Salad of shrimps and citrus

700-

オードブル Hors-d'œuvre

・おすすめのタルト 500- Tart of the day ○●○
・キノコのマリネ・・・・・・・・・・・500- Marinated mushrooms
・イワシのコンフィとセロリのサラダ・・・・・・500-Salad of sardine confit and celery ○●
・生ハムをまいた海老と里芋のテリーヌ650- Terrine of taro and shrimp rolled with prosciutto ●○●○
・ラパン(飼育ウサギ)とフォワグラのバロティーヌ800-Rolled lapin(rabbit) filled with foie gras ○●
・サーモンの燻製・・・・・・・・・・・650- Smoked salmon
・エスカルゴの香草ガーリックバター風味700- Garlic butter baked escargots ○●○



▲エスカルゴの香草ガーリックバター風味 Garlic butter baked escargots



▲生ハムを巻いた海老と里芋のテリーヌ



▲イワシのコンフィとセロリのサラダ Salad of sardine confit and celery

お魚料理 Poisson

・柚子をピケした魚のポワレ ねぎのソース1,000-Pan-flied fish with YUZU-flravor Japanese leek sauce □
・サーモンと野菜のパイ包み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
・オマール海老のポワレ スパイス風味2, 100- Spisy pan-fried lobster



▲ オマール海老のポワレ スパイス風味 Spisy pan-fried lobster



◆ 柚子をピケした魚のポワレ 葱のソース Pan-flied fish with YUZU-flravor Japanese leek sauce



- *写真(画像)はイメージです。 *価格は全て税込のお値段です。
- *The prices include taxes.
- *The photo is illustrative purposes.



▲ 牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え Grilled beef sirloin with french fries

お肉料理

Viande

- ・奥三河どりもも肉のソテー……1,000-Soutéed OKUMIKAWA chicken thigh
- ・イタリア産ホエー豚肩肉のグリエ……1,000-Grilled Italian whey pork ●
- ・トリップ・ア・ラ・モード・カン (牛胃袋のシードル煮) ………1, 100-Simmered tripes in cider Caen style
- ・キノコと木の実のパートをまとった合鴨胸肉のロースト…1,300-Roasted duck breast rolled with dough kneaded with nuts and mushrooms
- ・牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え………1, 500-Grilled beef sirloin with french fries



▲ トリップ・ア・ラ・モード・ド・カン Simmered tripes in cider Caen style



▲ キノコと木の実のパートをまとった 合鴨胸肉のロースト

Roasted duck breast rolled with dough kneaded with nuts and mushrooms



おススメ!

シャルキュトリ盛合せ Assortiment de charcuterie

1, 200-

*下記のシャルキュトリメニューから 3つお選びください

自家製シャルキュトリ Charcuterie 単品 ALL 500-

・粗挽きソーセージ Coarsely ground sausage

・白ソーセージ White sausage

・お肉のパテ Pate of meat

・おすすめのハム Ham of the day

・ベーコン

・パン……200-

Bagueete

・豚肉のリエット Rilletts of pork

その他シャルキュトリ

Charcuterie

単品 500-

・生ハム Prosciutto(uncured ham)

フロマージュ Fromage

Cheese

・4 種盛り合わせ……1, 200-4selection of cheese

アレルギー食材の表示 卵 Egg ○ 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ● 海老 Shrimp● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ● *ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*価格は全て税込のお値段です。

*The prices include taxes. *The photo is illustrative purposes.

そば粉のガレット Galette

・コンプレット (ハム・卵・チーズ)······900-Completto(ham,egg,cheese) ・サーモン・オリーブ・ポテト・卵・・・・ 1,000-Salmon、olive、potato and egg ○ ○ ○ ○ ○ ・キノコのマリネ・生ハム・サラダ …………1,000-Salad of marinated mushrooms and prosciutto · 栗とキャラメルアイス····· 850-Chestnuts and caramel icecream



デザート Dessert

▲ コンプレット Completto(ham,egg,cheese)

Sherbet 0	
・ムース	
・ガトーショコラ500- Gateau chocolat	
・クレームブリュレ500- Creme brulee 〇〇	



▲ クレームブリュレ Creme brulee

^{*}写真(画像)はイメージです。