



前菜

- ・リエット ¥600
 - ・自家製豚肩ロースハム サラダ添え ¥1,200
 - ・パテ ド カンパーニュ ¥1,400
 - ・豚の4種の部位を使ったテリーヌ ¥1,600
 - ・フォアグラのポワレ マデラソース ¥1,800
-
- ・本日のポターージュ ¥600
 - ・プティ クッペ1個 ¥150
 - ・プティ カンパーニュ1個 ¥150

主菜

- ・本日の鮮魚のポワレ ¥2,400
- ・豚ヒレ肉のブレゼ 粒マスタードソース ¥2,000
- ・仔羊のロースト アーティーチョークのバリブール添え ¥2,400
- ・金華豚肩ロースのグリエ レモンのソースで ¥2,200
- ・シャモロックのローストとフォアグラのポワレ
トランペット茸と葉ニンニクのリゾットを添えて ¥2,500

コース料理

本日のコース

¥4,200

シェフのおまかせコース

¥8,500

(要予約)

今月のおすすめオードブル

- ・ アンディーブとコンテチーズのサラダ ￥1,200
- ・ アスパラのベニエ添え
ホタテとホタルイカを添えて ￥1,200
- ・ 春トビの燻製とルッコラのサラダ ￥1,400
- ・ クロシャンタンビニョルと
カラフルトマトのサラダ ￥1,500
- ・ 茹で上げフランス産白アスパラ
ムースリーヌソースで ￥1,600
- ・ 活アジのカルパッチョ 柚子のソースで ￥1,600
- ・ ブーダンノワール ￥1,700
- ・ 信州サーモンのリエット
青菜と、ポロ葱のクリーム、トマトフォンデュ共に ￥1,800