



---

LES HORS D'OEUVRES

前菜

\*Saumon Fumé Balik

スモークサーモン

3種類のブリニーニ、ディル入ノルマンディーソース、カラマンシーシトラスゼリー添え

Soufflé aux Fromages

フロマージュのスフレ

エメンタルとブルーチーズのスフレ ラ・スービーズ・ソース

Escargots à l'Ail façon Chartreuse

エスカルゴ・シャルトリューズ

カタツムリのガーリックソテー、ハーブピューレ、  
ルタバガとアンチョビ、ポメリーマスタードクリーム添え

\*Steak Tartare et Caviar

タルタルステーキとキャビア

自家製アングス牛のタルタルステーキ、ハーゼルナッツオイル、  
チョウザメのキャビア、ディジョンマスタード添え

\*Terrine de Foie Gras au Sauternes

フォアグラのテリーヌ

鴨のフォアグラテリーヌ ソーテルヌゼリー、ブリオッシュのトースト、  
アプリコットのキャラメリゼ添え

Mesclun et Chips de Légumes

メスクランと野菜のチップス

メスクランレタスサラダ ラディッシュ、根野菜のチップス、  
レモンヴィネグレット

Salade de Betteraves et Vinaigrette aux Truffes

ビーツサラダ 新鮮なヤギのチーズクリームと黒トリュフドレッシング

---

LES SOUPES

スープ

Bisque de Homard à l'Armagna

ロブスタービスク アルマニャック風味

Velouté de Champignons à la Truffe

マッシュルームのクリームスープ

トリュフとガーリックのコンフィ



---

## LES POISSONS

### 魚料理

\*Sole Grenobloise

舌平目のグルノーブル風

舌平目 レモンとケイパー入バターソース、パセリポテト添え

\*Filet de Flétan, Barigoule de Fenouil, Tapenade Citron-Artichaut, Olive Verte

オヒョウのフィレ

フェネル、レモンとアーティチョークのタップナード、グリーンオリーブ添え

Queue de Homard Rôtie, Mousseline de Saint Jacques, Asperges, Bouillon d'Amandes

ロブスターテールのロースト

ホタテのムース、アスパラガスとアーモンドブイヨン

---

## LES VIANDES

### 肉料理

Suprême de Volaille aux Morilles

チキンのシュプレーム

モレル茸と熟成コンテチーズ入チキンのシュプレーム

シャンパンとコニャックのクレイフィッシュソース、西洋ごぼう添え

\*Filet de Veau, Endives Braisées, Condiment Raisin Aigre-doux, Jus de Veau aux Noix

仔牛のフィレ

エンダイブ、ぶどうのチャツネ、クルミ入りグレイビーソース

\*Tournedos de Boeuf Grillé Rossini, Brioche, Royale à La Truffe, Foie Gras Pôelé, Sauce Périgourdine

ビーフテンダーロインのロッシェニ

トリュフロイヤル、フォアグラのソテー、ペリゴールソース

\*Carré d'Agneau en Persillade

骨付き子羊のロースト ペルシヤード

ローズマリーとパセリ風味 ひよこ豆のフリッター添え

---

## LE PLAT VEGETARIEN

### 野菜料理

Asperges Blanches de Sologne Gratinées à la Viennoise

ホワイトアスパラガスのグラタン ウィーン風ソース

モレルクリームとジュラワインソース

---

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### 副菜

Creamy Mashed Potatoes

マッシュポテト

Steamed Rice

ご飯

Asparagus

アスパラガス Sautéed

Mushrooms

マッシュルームのソテー

Haricots Verts

インゲン

Pommes Gaufrettes

ワッフルポテト

Chickpea Fritters

ひよこ豆のフリッター