

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- ***LA COURGETTE** en déclinaison gourmande provençale, épicée, mimosa
ズッキーニをプロヴァンサル エピセ ミモザのバリエーションで 1,600
- ***LE CRABE** aux fines lamelles de raves épicées
ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で 1,800
- ***LE HARICOT VERT** avec une salade mimosa au foie gras et copeaux de parmesan
インゲン豆のミモザ風サラダにフレッシュフォアグラとパルメザンチーズのコポーを添えて ... 2,300
- ***LE PETIT POIS** en velouté glacé avec une gelée mentholée
なめらかなプティ・ポワの冷製ヴルーテを爽やかなミントのジュレと共に 1,600
- ***L'OURSIN** dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
雲丹とオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで 2,800
- ***LE JAMBON** Iberico escorté de pain toasté à la tomate
ハブゴ村の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に 3,200
- ***LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic
手長海老のパビヨット バジルの香りで 1,500
- ***L'ŒUF COQUE** sans coque à l'aubergine confite au cumin
地鶏卵 ゆっくり火を入れ クミンの香る茄子のコンポートに乗せて 1,800
- ***LE MELI-MELO DE LÉGUMES** chauds en tajine à l'huile d'olive vierge
色とりどりの温野菜をタジンに入れて 香り高いオリーブオイルの風味で 2,000
- ***L'ASPERGE BLANCHE** avec des seiches de printemps sautées et relevées d'un condiment de chorizo
ホワイトアスパラの丸ごとロースト ピュアな菜の花のクーリ ホタルイカとのハーモニー 2,800
- ***LE FOIE GRAS DE CANARD** sauté avec une déclinaison d'oignon nouveau
鴨のフォアグラのブランシャ焼き 様々なバリエーションの新玉葱でエスコートして 2,800
- LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle et de jeunes poireaux au curcuma
天然真鯛のポワレ シトロネルの香りで ミニポアローと共に 3,300
- L'AMADAI** avec un coulis de « nanohana » et un beurre blanc de gingembre
甘鯛を鱗付きで香ばしく焼き 旬の菜の花のクーリと生姜とレモンの香るブルブランで 3,800
- LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée
ドンブ産うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピュレを添えて 2,700
- LE CANARD CHALLANDAIS** servi avec des asperges vertes au comté
ピュルゴー家のシャラン鴨を香ばしくジューシーに焼き上げ アスパラのグラチネを添えて .. 3,400
- L'AGNEAU** avec un canneloni gratiné relevé de « ras-el-hanout » et jeunes pousses de bambou
仔羊と山菜のマリアージュ 筈とふきのとうのカネロニを“ラス・エル・ハヌート”の香りで 3,200
- LA BAVETTE** de bœuf accompagnée d'une salade pastorale et d'une pomme purée
和牛バヴェット ポテトピュレを添えて 3,000
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjuté
フォアグラのソテーと三色のピーマンをハンバーガーに 2,400

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

冷菜・温菜

- LE «KING CRABE»** tiède, en salade de romaine à l'avocat, tomate et mozzarella
タラバ蟹のソテーをサラダに アボカド フルーツマト モッツアレラと共に..... 6,200
- LE FOIE GRAS** frais de canard en terrine au naturel
鴨のフォアグラのテリーヌ 焼きたてのパン・ド・カンパーニュを添えて..... 3,500
- LE JAMBON** Iberico escorté de pain toasté à la tomate
ハブゴ村の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に..... 6,400
- LES LANGOUSTINES** en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert
手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチューベ トリュフと共に..... 4,300
- LA SAINT-JACQUES** en coquille au beurre d'algues à la citronnelle
活帆立貝のミ・キュイ 海草バターで シトロネルの香りと共に..... 2,800
- LES SPAGHETTIS** aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère
クリームソースのスパゲティ 生雲丹と温泉卵をのせて..... 3,800
- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーフ入りフイヨンスープ..... 2,000
- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand au caviar et au saumon fumé
朝採り卵 ブリックをまとわせて揚げ、スモークサーモンとキャビアのハーモニーで..... 12,600

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

- LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle et de jeunes poireaux au curcuma
天然真鯛のポワレ シトロネルの香りで ミニポアローと共に..... 4,800
- L'AMADAI** avec un coulis de « nanohana » et un beurre blanc de gingembre
甘鯛を鱗皮きで香ばしく焼き 旬の菜の花のクーリと生姜とレモンの香るブルブランで.... 5,200
- LA BAVETTE** de bœuf accompagnée d'une salade pastorale et d'une pomme purée
和牛バヴェット ポテトピューレを添えて..... 5,600
- LE "PAILLARD" DE VOLAILLE** relevé de citron, tomates confites et artichauts
地鶏胸肉をパイヤール風に アーティチョーク トマトコンフィーと共にレモン風味で..... 3,000
- LE CANARD CHALLANDAIS** servi avec des asperges vertes au comté
ビュルゴー家のシャラン鴨を香ばしくジューシーに焼き上げ アスパラのグラチネを添えて.. 6,000
- L'AGNEAU** avec un canneloni gratiné relevé de « ras-el-hanout » et jeunes pousses de bambou
仔羊と山菜のマリアージュ 筈とふきのとうのカネロニを“ラス・エル・ハヌート”の香りで..... 5,000
- L'ENTRECÔTE** de bœuf tranchée à la taille de votre choix avec une pomme purée
特撰和牛サーロイン お好みの量で..... 4,300 / 100g
- LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée
ドンブ産うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピューレを添えて..... 4,700

LES FROMAGES

チーズ

- LES FROMAGES** de France sélectionnés par nos soins
フランス産チーズをお好みで..... 1,600 ~

Taxe comprise, et 10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。