

Entrées

Menu 49 euros

Soupe en croûte surprise avec truffes noires et foie gras

当店特製パイスープ、フォアグラとペリゴール産黒トリュフ入り

+9€

carte 32€

Jambon ibérique, poireau fin poché, œuf mollet croustillant

ポワロー葱の柔らか煮、半熟卵とイベリコ産生ハム

carte 23€

Carpaccio de loup de mer, salade de fenouil au citron, aubergines marinées au Dashi

スズキのカルパッチョ、フヌイユのサラダと茄子の含め煮添え

carte 23€

Plats

Daurade royale au four

真鯛のオープン焼き、ソースブイヤベース

carte 29€

Noix de St Jacques poêlées

ホタテ貝のポワレ、ソースブイヤベース

+6€

carte 35€

Joue de boeuf en cocotte

牛頬肉の柔らか煮、ココット仕立て

carte 29€

Pot au feu façon “canailles” avec queue de boeuf, saucisse de Bigorre, poulet fermier

自家製ポトフー 牛テールと若鶏、ビゴール豚のソーセージと市場の冬野菜添え

carte 29€

À la demande de la truffe noire Melanosporum peut accompagner vos plats +15€

*お好みで最高級フレッシュ黒トリュフ 《チュベールメラノスポルム》をお料理に追加出来ます

Fromages à la demande : Notre sélection affinée par M. Perrin de la ferme fromagère

*お好みでフランス産完熟チーズをメニューに追加出来ます（ハーフポーション可）

carte 15€

Les desserts

Pré dessert : Crème de cheesecake, confitures de myrtilles

チーズケーキクリーム、ブルーベリーのジャム添え

Le final : Soufflé au chocolat noir « Manjari » sorbet clémentine et glace vanille

ビターチョコレートのスフレ、みかんのシャーベットとバニラアイスクリーム

carte 15€

