

[entrée 冷]

- 魚骨ブランダード(ペースト)のカナッペ 800
- オーガニック人参とカブのラペ 800
- トリュフ入りポテトサラダ 800
- 炭火焼きしたポークリエット 800
- 鹿のパテドカンパーニュ 1400
- オーガニック野菜のサラダ:パセリ仕立て 1200
- 自家製ロースハム 1400

[entrée 温]

- オーガニックキャベツのアニシカリック 700
- オニオングラタンスープ 1400
- 広島産大粒カキのかリリックバターソース 2200
- ワカサギの揚がたまエスカベッシュ 1400
- フォアグラのソテー、バルサミクソース 4200

[Plat]

- 天然真鯛のスモークソテー 2640
- オマール海老のグリル 3600
- 牛ホホの赤ワイン煮込み、パイ包み 3960
- マグレドカナル鴨のカツレツ 3960
- 炭火焼きした鶏とパンネのグリル、チーズグラタン 2200
- 猪ミートボールの古代米リゾット 2640
- ロッシーニ風の古代米リゾット 4400
(フォアグラソテー、トリュフ添え)

【チーズ1種 900】

- トムドサウワワ(セミハード)・エポワス(ウオッシュ)
- シェヴィニードポワトゥ(山羊)・コルコシガラ(グリュ)
- セミドライフルーツ 900