à la carte

Entrée 前菜

前菜3種盛り合わせ（2名様分） Assorted 3 kinds appetizer	3,740

Entrée 冷菜

オリーヴとピクルス盛り合わせ Olives with pickles	800
豚のリエット、バゲット添え Rillette	800
ジャンボン ペルシエ（自家製ハムのテリーヌ） Jambon perisillé (Terrine of homemade Ham)	1,400
フォアグラのムース、バゲット添え Foie gras mousse	1,600
マグロのカルパッチョ、キノコのマリネ添え Tuna carpaccio with mushroom	1,800
白楽”ブーシェル”さんの生ハムとサラミ "Bouchere's" prosciutto & salami	2,420

Entrée chaude 温菜

ラタトゥイユと玉子のオーブン焼き Oven baked ratatouille with egg	1,480
トリッパの煮込み、カーン風 Stewed tripe Caen style	1,480
メヒカリの揚げたてエスカベーシュ Escabèche small fish "green-eye"	1,600
ツブ貝のソテー、ガーリックバターソース、ブルゴーニュ風 Sauteed whelk with garlic butter	2,200
セップ茸（ポルチーニ）のスフレオムレツ Soufflé omelet porcini mushroom	2,200
フランス産仔羊スペアリブのコンフィ、燻製パプリカの香り French lamb sparerib confit	2,420
フランス産フォアグラのソテー、バルサ味噌ソース Sauteed french foie gras	5,200

Légume お野菜

南信州、大島農園から届くオーガニック野菜のサラダ Salad of organic vegetables from "Ohshima farm"	1,600
南信州、大島農園から届くオーガニック野菜のソテー、チーズソース Sautéed organic vegetables from "Ohshima farm"	1,600

おひとり様の為のハーフサイズございます

ア ラ カルト

Plat　メイン（2名様分の量となります）

本日のお魚のソテー Sauteed today's fish	2,640
スペイン産ガリシア豚のファーメントソテー　200g Sauteed spanish pork prepared in japanese style	2,640
骨付き仔羊の炭火焼き 2p Charcoal-grilled Lamb	3,740
南信州産 天然本州鹿の炭火焼き 200g Charcoal-grilled wild deer	3,960
フランス産仔牛のバベットステーキ or カツレツ 200g French veal bavette (steak or cutlet)	3,960
黒毛和牛の炭火焼き 200g Charcoal-grilled kurogewagyu beef	4,800

Rizotto　古代米入りリゾット（2名様分の量となります）

バジルのグリーンソース、自家製ベーコン添え Basil sauce with homemade bacon	1,980
自家製ツナのトマトソース、オリーブ添え Tomate sauce homemade Tuna	1,980
生ハム、ブルーチーズソース Blue cheese sauce with prosciutto	2,420
自家製スモークサーモンのトマトクリームソース Tomate cream sauce with smoked salmon	2,420
セップ茸（ポルチーニ）のクリームソース Cream cheese sauce with porcini mushroom	2,420
ロッシーニ風（フォアグラソテー、トリュフ添え）チーズソース Cheese sauce with foie gras and truffle	4,400

Dessert méli-mélo（1名様分）

いちじくのコンポート、ヌガーグラッセ Fig Compote,Nougat glacé	1,200

Plateau de fromage

チーズ3種	2,400

Baguette フランス産バゲット　(with butter or ev.oliveoil)	660