

## 前菜

ウフマヨネーズ（半熟卵のマヨネーズがけ）	¥600
南仏野菜のラタトゥイユ	¥900
豚肉のリエット	¥950
自家製豚肉のソーセージとシュークルート	¥1,600
サラダシェーブル（ヤギのチーズ）とカリカリベーコン	¥1,400
生ハムサラダ	¥1,400
田舎風お肉のパテ“パテドカンパーニュ”	¥1,200
ブータンノワール リンゴのソテー添え	¥1,500
茹で上げ極太ホワイトアスパラ オランダーズソース	¥1,800
ポムフリット	¥850

## メイン料理

本日の鮮魚料理	¥2,400
幻の豚肉 東京 X のロースト エシャロットソース	¥2,400
仔羊とメルゲーズのクスクス	¥2,400
鴨もも肉のコンフィ	¥2,500
牛リブローズのステックフリット カフェドパリ風	¥2,800
グラドゥーブル ア ラ バスケーズ（牛ハチノスのピリ辛トマト煮込み）	¥2,000
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥2,600
三重県産の絶品ジビエ！鹿肉とフォアグラのパイ包み焼き	¥3,500
フォアグラのポワレとキノコご飯	¥3,800

## デザート

トンカ豆香る クレームブリュレ	¥900
ココナッツのブランマンジェとキャラメルアイス	¥850
ガトーショコラクラシック クレームシャンティー	¥950
オレンジのクレープシュゼット ハチミツアイス添え	¥1,200
マスカルポーネのムースとベリー達のコンポート	¥1,000