

Les entrées
前菜

Le désossé de cuisses de grenouilles et langoustines aux herbes de Provence 蛙のモモ肉とロブスター プロバンスのハーブ和え	23.-	
La trilogie d'avocats, piments doux et bolets légèrement crémés アボガド三部作、パプリカとボレット（キノコの種類）のクリームソース和え	22.-	
La saladine de queues d'écrevisses à la citronnelle, pousses d'herbette エクロビスのサラダ、レモングラスとハーブの新芽和え	23.-	
La tomme de Gruyère poêlée en salade 香ばしく焼いたグリュイエール産トムチーズ入りのサラダ	17.-	
L'escalope de foie de canard, vinaigrette à l'huile de noisette 鴨のレバーのエスカロップ、ヘーゼルナッツオイルのヴィネグレット	23.-	
La bisque de homard et sa double crème オマールエビの濃厚なクリームスープ	22.-	
La salade estivale aux petits lardons ベーコン入り夏野菜のサラダ	19.-	
L'émulsion de tomate à la truffe du Périgord et copeaux de foie de canard 細切れの鴨のレバーにペリゴール産トリュフの香りのトマトクリームを添えて	23.-	
La marinade de la mer aux limes 海の幸のマリネ ライムの香り	22.-	
Le baluchon de saumon fumé d'Ecosse à l'arôme de sésame スコットランド産スモークサーモン、ゴマ風味	23.-	
La fricassée de champignons des bois au fondant d'échalote 森のきのこのフリカッセにエシャロットを添えて	22.-	
L'assortiment de salade サラダの盛り合わせ	1/2portion 10.- ハーフサイズ	16.-



Les poissons

魚料理

- Les noix de St Jacques poêlées, petits violets tomatés, émulsion citronnée aux herbes de Provence 42.-
ホタテのポワレ、小さな紫アーティチョーク、プロバンスハーブ入りレモンソース
- Le navarin de homard juste saisi, arôme de vanille, petits pois en fine mousseline 44.-
オマールエビのナヴァラン、バニラ風味、グリーンピースムース
- Le filet d'omble chevalier, salpicon de petits légumes, beurre blanc ciboulette 38.-
イワナのフィレ、シブレットと色とりどりの野菜のブルブランソース
- Les queues de baby langoustes grillées, vinaigrette de légumes à l'huile d'olive vierge 44.-
ベビーロブスターのグリル、野菜とバージンオリーブオイルのヴィネグレット
- Le filet de sandre grillé à l'unilatérale, choux frisés à l'arôme de truffe du Périgord 43.-
サンドロ（淡水魚の一種）のグリル、ペリゴール産トリュフ風味の
チリメンキャベツ添え

Tous nos poissons peuvent être servis comme entrée en 1/2 portion
魚料理は全て前菜としてハーフサイズでお召し上がりいただけます。



Les viandes
肉料理

Les médaillons de ris de veau poêlés sur une effilochée de pois mange tout et pousses de moutarde	42.-
リ・ド・ヴォーのメダイヨン焼き、サヤインゲンと芽マスタード添え	
Le désossé de cailles laquées aux épices, chutney et crème de coco	44.-
ウズラの南国風、ココナッツクリームとチャツネー	
Les sots-l'-y-laisse de volaille rôtis, croustillant de chanterelles aux herbes de Provence	42.-
鶏ソリレス肉のロースト、きのこのカリカリ焼きプロバンスハーブ和え	
L'éventail de filet mignon poêlé sur un lit d'épinards nouveaux et manioc légèrement crémés	43.-
牛フィレのポワレ、新ホウレンソウ敷、マニオックのクリームソース和え	
Le filet de bœuf au Brouilly et sa garniture de petits légumes	44.-
牛フィレの赤ワインソース、野菜の付け合わせ	



Menu à Fr. 63.-

l'escalope de foie de canard, effilochée de choux rouges légèrement vinaigrés aux senteurs orientales

鴨のレバーのエスカロップ、赤キャベツのヴィネグレットにオリエンタルな風味を添えて



Les médaillons de ris de veau poêlé sur une effilochée de pois mange tout et pousses de moutarde

リ・ド・ヴォーのメダイヨン焼き、サヤインゲンと芽マスタード添え



Les fromages

チーズ各種



Le chariot de desserts

デザートワゴン

Menu à Fr. 74.-

l'émulsion de légumes oubliés à la truffe du Périgord

野菜のブルブランソースにペリゴール産トリュフの風味を添えて



**Le navarin de homard juste saisi, arôme de vanille,
petits pois en fine mousseline**

オマールエビのナヴァラン、バニラ風味、グリーンピースムース



Les sots-l'y-laisse de volaille rôtis, croustillant de chanterelles aux herbes de Provence

鶏ソリレス肉のロースト、きのこのカリカリ焼きプロバンスハーブ和え



Les fromages

チーズ各種



Le chariot de desserts

デザートワゴン

Menu découverte à Fr. 92.-

ディスカバリー・メニュー

(servit uniquement pour la totalité des convives de la table)

テーブル毎のご注文でお願いいたします。

Comprenant trois entrées, un plat principal, les fromages, les sorbets et le chariot de desserts

前菜3種、メイン料理、チーズ、シャーベットとデザートワゴン

