

"ペトロシアン"のキャビア・アルベルタ(12g)、 トーストとクリーム									
プルニエのオシェトラ キャビア (30g) -フランス産 とポワラーヌのトースト、イジニーのクリーム									
マッシュポテトの上に乗せたキャビア オシェトラ プルニエ フランス産(10g) 香草とイジニークリーム入りマッシュポテトのクネル									
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20g), ブリニとイジニークリーム									
"ペトロシアン"のキャビア オシェトラ ロイヤル (20g)、 トーストとクリーム									
"ペトロシアン"オシェトラ ロイヤルキャビア (30g)、 toasts et crème d'Isigny									
季節の野菜クリーム									
季節の野菜のクリーム									
季節の野菜のクリーム									
季節野菜のクリームスープ、 ヘーゼルナッツの薄片入りホイップクリーム									
季節野菜のクリームスープ、 生クリーム									
オマール海老の半身パリ風									
オマール海老半身のサラダ仕立て、 フレッシュインゲン、フレッシュマンゴー、ライムのピネガードレッシング									
伊勢海老の半身パリ風									
シャラント地方のメロン半分 (サンデマンルビー ポルトワイン 5 clのグラス、追加+5€)									
シードルでキャラメリゼしたチコリー、 砕いたクルミとフルムダンベールチーズのクリーム									
ブルゴーニュの天然特大エスカルゴ、 12個									
ブルゴーニュ産野生の大エスカルゴ、 6個									
ブルゴーニュ産野生の大エスカルゴ、 6個									
パセリ入りエスカルゴのパイ包み スイートガーリッククリーム									
鴨フォアグラのパイ包みとキャラメリゼしたナシ									
ポワレしたフォアグラのパイ包みとキャラメリゼしたナシ									
ポワレしたフォアグラとキャラメリゼした梨のパイ仕立て ポルトワインアイスクリーム									
鴨フォアグラ (50g) と季節のコンポート、ポワラーヌのトースト									
鴨フォア (50g) とポワラーヌのパンのトースト									
鴨のフォアグラ (約50g)、 ポワラーヌのトーストパン									
鴨フリットンのテリーヌ、 ルッコラとレッドオニオンコンフィのサラダ									
トマトのガスパチョとクルトン									
トマトのガスパチョ、 ガーリッククルトン									
トマトのガスパチョ、 バジリコのシャーベット、 ニンニク風味のクルトン									
トマトのガスパチョ、 バジリコのシャーベット、 ニンニク風味のクルトン									
ガスパチョと野菜のサルピコン、 バジリコホイップクリーム、 ガーリック クルトン									
ガスパチョと野菜のサルピコン、 バジリコのシャーベット									
"ペトロシアン"のスモークニシン ジャガイモとオニオン輪切りのサラダ									
"ペトロシアン"のスモークニシン、 オイルがけのジャガイモ									
牡蠣ジラルドゥーN°3 6個									
イタリア風メロン									
山羊チーズのミルフィーユと焼き野菜									

鴨フォアグラのミルフィーユ、 パンデビスとシナモンでキャラメリゼしたナシ									
焼き野菜と暖かい山羊チーズのミルフィーユ									
トマトとフレッシュ山羊チーズのミルフィーユ									
アボカドのムース、フレッシュマンゴー 柑橘でマリネしたマダガスカルピンクシュリンプ									
オーガニックボイルドエッグ、トリュフの香りのマヨネーズ、 セロリのレムラードソース									
イクラ (50g)、トーストと生クリーム									
オーガニックボイルドエッグ、ミモザマヨネーズとフレッシュチャイブ									
トリュフの香りのマヨネーズかけボイルドエッグ									
ホールオニオンのコンフィ、 ビーフの焼き汁、チーズのクリームとガーリッククルトン									
ホールオニオンのコンフィ、 ビーフの焼き汁、チーズのクリームとガーリッククルトン									
タイム風味のパイ包みパテ、グリーンサラダ									
ピスタチオ入りパテのパイ包み、ベビーリーフのミックスサラダ									
ピスタチオ入りパテのパイ包み、ベビーリーフのミックスサラダ									
秋の味覚のパイ包みパテ、ミックスサラダ、クルミオイルドレッシング									
秋の味覚のパイ包みパテ、ベビーリーフのミックスサラダ、ピクルス									
秋の味覚のパイ包みパテ、ベビーリーフのミックスサラダ、ピクルス									
ハムソーセージ類とオーベルニュ地方産チーズの盛り合わせ (ドライソーセージ、生ハム、チーズ)									
キノコのポワレ、24ヶ月熟成コンテチーズの泡ソース オーガニック半熟卵									
ジロル茸とヒラタケのポワレ、オーガニック半熟卵とグレービーソース									
ジロル茸のポワレ、 平茸と季節のキノコ、仔牛の焼き汁、サンダニエーレハム									
ジロル茸と平茸と その他の季節の茸のポワレと濃い肉汁、ポーチドエッグ									
ポロネギのミモザと酸味のあるクリーム									
ポロネギのミモザと酸味のあるクリーム									
ローストビーフ*とパルメザンのコポー ルッコラのサラダ、泡マスタード									
フレッシュインゲンのサラダ、マッシュルーム、 クルミの小片、エシャロット、秋のドレッシング									
レンズ豆とスモークサーモンのサラダ、クルスティシアン									
ピュイのグリーンレンズ豆角切りベーコン入りサラダ、 オーガニックの半熟卵									
ピュイのグリーンレンズ豆サラダ、ピタク添え鶏肉ソーセージ									
フレッシュハーブ入りキヌアのサラダ ライムでマリネした大エビ									
フレッシュサラダ、ハーフボイルドオーガニックエッグ、 バルサミコのドレッシング									
グリーンサラダとトマト									
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 ザジキとポワラーヌのパンのトースト									
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 シャルロット種のポテトサラダとポワラーヌのトースト									
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 プリニとイジニークリーム									
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 ポワラーヌのトーストとイジニークリーム									

"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 ポワラーヌのトーストとイジニークリーム																			
スコットランド産スモークサーモンとポワラーヌのトースト																			
ブルニエのスコットランド産スモークサーモン イジニーのクリーム、ポワラーヌのトースト																			
アボカドとピンクシュリンプのタルタル、泡レモン																			
アボカドのタルタルと細かいロイヤルクラブミート アブルーガの卵のクネル																			
細かい蟹の身とアボカドのタルタル ライムドレッシング																			
アボカドのタルタル、マダガスカルピンクシュリンプ、 ライムドレッシング																			
アボカドのタルタル、マダガスカルピンクシュリンプ、 コリアンダーの薄いゼリー、レモン風味クリーム																			
アボカドのタルタルとグリーンアップルのマヨネーズ和え、 ピンクシュリンプ																			
サーモンのタルタル、アボカドとピーツ、フレッシュハーブソース																			
牛フィレのたたき、トリュフの香りのレムラードソース和えセロリ																			
サーモンのたたきワサビ添え、 ゴマのテュイル、ピーマンのコンフィナード																			
マグロのたたきと野菜入りキヌアサラダ とフレッシュコリアンダー																			
エンダイヴとフルムダンベルチーズの逆さまタルト風、 砕いたクルミ																			
バターナッツのタタンとコンテチーズのクリーム入りスイートポテト 鴨胸肉のスモークと砕いたクルミ、ルッコラとトマトコンフィのサラダ																			
アカシアハチミツ入り山羊チーズのタルトタタン風、クルミの小片																			
フィッシュシャンパーニュ入り鹿のテリーヌ																			
ピスタチオ入りキジのテリーヌ、レッドオニオンジャム																			
マグロのライムマリネ、野菜とフレッシュコリアンダーのキヌアサラダ																			
クールドブフトマトとブラータ、ピストゥ																			
バターナッツのヴルーテスープ、 ヘーゼルナッツの小片入りホイップクリーム																			
セップ茸のヴルーテスープ、 ホイップクリームと焙煎したヘーゼルナッツの小片																			

海鮮

パイ貝 (約300g)																			
マダガスカルピンクシュリンプ (8尾)																			
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3																			
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3																			
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3																			

Plateaux de Fruits de Mer

牡蠣屋のプレート

ジラルドゥN°3の牡蠣2個、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣2個
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝(約150g)



牡蠣屋のプレート

牡蠣 ジラルドゥN°3 2個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 2個
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝(約150g)



ドゥマゴのプレート

ジラルドゥN°3の牡蠣3個、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣3個
マダガスカルピンクシュリンプ6尾、パイ貝(約150g)



ドゥマゴのプレート

牡蠣 ジラルドゥN°3 3個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 3個、
マダガスカルピンクシュリンプ6尾、パイ貝(約150g)



作家のプレート

ジラルドゥN°3の牡蠣6個、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣6個
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝(約300g)



作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 6個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 6個、
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝(約300g)



メイン サラダ

サーモンマリネのサラダ

サーモンマリネ、シュクリーヌレタス、ミックスサラダ、きゅうり、ジャガイモ、アボカド、トマト、レモンドレッシング



シーザーサラダ

ロメヌレタス、グリルドチキンのフィレ、パルメザンのコポー、クルトン、シーザードレッシング



秋のサラダ

シュクリーヌレタス、フレッシュインゲン、マッシュルーム、トマト、鴨フォアグラのコポー、鴨胸肉スモーク、ドライアブリコット、クルミ



オマール海老の秋サラダ

そら豆、シュクリーヌサラダ、チェリートマト、栗のかけら、オマール海老、ライムドレスシグ



夏サラダ

シュクリーヌレタスの中心部分、フレッシュインゲン、ブラックオリーブ、マリネしたフェタチーズ、メロン、サンダニエーレ産のハム、バルザミコドレスシグ



夏サラダ

シュクリーヌレタスとミックスサラダ、インゲン、トマト、赤ピーマン、ブラックオリーブ、レッドオニオン、オーガニックの固茹で卵、バジリコでマリネしたツナのみキュー、アンチョビのフィレ、バルザミコのドレスシグ



オマール海老の夏サラダ

フレッシュインゲン、シュクリーヌレタス、トマト、アボカド、フレッシュマンゴー、オマール海老の半身、ライムドレスシグ



冬のサラダ

シュクリーヌレタスの芯、スライスしたアンディーブ、クルミ、レーズン、マッシュルーム、ゴールデン種のリンゴ、フルムダンペールチーズ、サンダニエーレハム



ランド地方風冬サラダ

シュクリーヌレタスの芯、インゲン、ドライ鴨胸肉、鴨砂肝コンフィ、フォアグラのコポー、マッシュルーム、バルザミコドレスシグ



暖かい山羊チーズのサラダ

トーストに乗せたクロタンチーズ、シュクリーヌとルッコラのサラダ、カクテルトマト、グリルドしたスライスアーモンド、ピネガードレッシング



インゲンのサラダ



作家のサラダ

ルッコラ、インゲン、マッシュルーム、クルミ、ポテト、ブラックオリーブ、レッドオニオン、生ハム、バルザミコのドレスシグ



春のサラダ

シュクリーヌレタス、インゲン、サンダニエーレハム、グリーンアスパラ、房どりトマト、マッシュルーム、パルメザンのコポー パルミジャーノ レッジャーノ



オマール海老の春サラダ フレッシュインゲン、シュクリーヌレタス、トマト、キュウリ、オマール海老、ライムドレッシング									
トマトとパッファローのモッツァレラ、バジリコのサラダ									
ドゥ・マゴのサラダ グリーンサラダ、ハム、鶏胸肉、コンテチーズ、トマト、ボイルドエッグ									
ドゥ・マゴのサラダ グリーンサラダ、ハム、ローストチキンの薄切り、コンテチーズ、トマト、ボイルドエッグ									
海のデュオサラダ シュクリーヌサラダ、サヤエンドウ、そら豆、インゲン、自家製マリネのスコットランド産サーモン、マリネしたピンクシュリンプ、グレープフルーツ、泡レモン									
ペリゴール風サラダ シュクリーヌレタス、インゲン、柔らかいアプリコット、クルミ、レーズン、鴨胸肉のスマーク、ミキユイの鴨フォアグラのコポー									
プロヴァンス風サラダ グリーンサラダ、インゲン、トマト、赤ピーマン、ブラックオリーブ、レッドオニオン、オーガニックのボイルドエッグ、バジリコでマリネした半生ツナ、バルザミコドレッシング									
サラダ ロイヤル グリーンサラダ、インゲン、グレープフルーツ、トマト、ジャガイモ、カニ、マリネした大エビ、柑橘ドレッシング									
サンジェルマンサラダ グリーンサラダ、鳥の胸肉、インゲン、干しブドウ、茹で卵、カレードレッシング									
サンジェルマンサラダ グリーンサラダ、鶏のササミ、インゲン、レーズン、オーガニックボイルドエッグ、カレーソース									
サンジェルマンサラダ グリーンサラダ、鶏肉、インゲン、レーズン、オーガニックボイルドエッグ、カレーソース									
魚									
エイヒレのポシェ、 ジャガイモのスチーム、ケッパー入りブルブランソース									
肉厚生ダラのアイオリ、野菜のポシェ (ニンジン、ズッキーニ、ジャガイモ、フェネル)、 オーガニック固茹で卵、アイオリソース									
スズキのプランチャ 春野菜、ソースヴィエルジュ									
皮側を焼いたスズキ、 プロバンス野菜のコンフィナード、ソースヴィエルジュ									
皮側を焼いたスズキ									
イシビラメ白身のポワレ、 昔野菜の艶煮、トリュフの香りのムースリーヌソース									
イシビラメのロースト、 ムースリーヌソース、トリュフ入りマッシュポテト									
イシビラメのロースト、 ジャガイモピューレ、シャンパン入りブルブランソース									
イシビラメのロースト、 忘れられた野菜、シャンパン入りブルブランソース									
イシビラメのロースト、 昔の野菜、マンダリンオレンジ入りムースリーヌソース									
生ダラのアイオリ添え。 シャキッとした野菜									
皮側を焼いた生ダラの背肉、 香草入りマッシュポテト									
生ダラの背身アイオリ添え、ポシェした野菜									
皮側を焼いたスズキのフィレ、 野菜のポワレ、ソースヴィエルジュ									
スズキのフィレ、 冬野菜、シャンパン入りブルブランソース									
スズキのフィレ、ソースヴィエルジュ 季節の野菜スチーム									

ヨーロッパヘダイのブランチャ焼き フェネルのコンフィ、柑橘バター											
ヨーロッパヘダイのブランチャ焼き 冬野菜、レモン入りブルブラン											
マトウダイフィレのブランチャ、ポロ葱のバター煮											
マトウダイフィレのブランチャ、トリュフの香りのリゾット											
マトウダイのフィレのロースト、フェネルのコンフィ、柑橘バター											
マトウダイのフィレのロースト、ズッキーニのサラダ、バジリコ入りマヨネーズ											
マトウダイのフィレのロースト、ポロネギのクリーム煮、オリーブオイルとレモン											
イシビラメのフィレ、ポロネギのクリーム煮、レモンのブルブラン											
舌ビラメのフィレ ムニエル風、冬野菜のカソレット											
舌ビラメのフィレ ムニエル風、ピラフライス											
ライムと生姜でマリネした大エビ、香草入りシャキシャキ野菜のタリアテッレ											
大エビのロースト、野菜のリゾット、甲殻類のクーリ											
大エビのロースト、甲殻類クリームのリゾット											
大エビのロースト、グリーンアスパラのリゾットとパルミジャーノ レッジャーノ パルメザンチーズ											
大エビのロースト、春のリゾット											
アンコウのメダイヨン ロースト 漬したジャガイモとバターナッツ、レモン入りブルブラン											
アンコウの輪切りロースト、 "ランド地方風"ポレンタ、エスプレット唐辛子入りオイル											
輪切りアンコウのロースト、ピーツドレッシングとバターナッツグラタン											
ホタテ貝のポワレ、 パルミジャーノ レッジャーノ AOP パルメザンのリゾット、甲殻類のクーリ											
ホタテ貝のポワレ、バターナッツのローストと濃い肉汁											
ホタテ貝柱のロースト、芋セロリのムースリヌ、甲殻類のクリーム											
ホタテ貝柱のロースト、トリュフの香りのリゾット											
ホタテ貝柱のロースト、セロリのピューレ											
ボムロサーモンのパヴェ、ポロネギクリーム煮、ブルブラン											
ボムロサーモンのパヴェ ハウレン草炒め、フレッシュハーブのオランダーズソース											
サーモンパヴェのブランチャ、 野菜のポワレ、スカンボ入りブルブランソース											
皮側を焼いたサーモンパヴェ 生ハウレン草のレモン入りバターソース煮											
サーモンパヴェのロースト、野菜のポワレ、ブルブランソース											
季節の魚											
オマールエビと生ダラのラヴィオル 野菜の取り合わせ、 甲殻類のクリーム											
オマール海老とサーモンのラビオル ミックス野菜添え、 甲殻類のクリーム											
皮側を焼いたイシビラメ、野菜のポワレ レモン入り白バターソース											
肉											
ローストビーフ*冷製と調味料、フライドポテトとグリーンサラダ											
サレール牛*の肩ロース(約350g)、タルタルソース、フライドポテト											
昔風仔牛*のクリーム煮、バスマティライス											
ゲーフェ風仔牛のクリーム煮*ボリス ヴィアン バスマティライス											

ゲーフェ風仔牛のクリーム煮*ボリス ヴィアン ピラフライス										
仔牛のクリーム煮*プリマベアラ、ピラフライス										
プリマヴェアラ仔牛*のクリーム煮、ピラフライス										
仔牛のクリーム煮*、季節のレシピ										
牛肉*赤ワイン煮、スチームポテト										
シャロレービーフ*バーガーとサンダニエーレ生ハムのグリル、コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト										
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー キノコソテー、フルムダンベルチーズのクリーム、フレッシュフライドポテト										
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト										
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フライドポテト										
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー コンテクリーム、トマトコンフィ、ルッコラのサラダ、レッドオニオン、フライドポテト										
骨付き子羊の背肉3つの香草クルート包み フレッシュインゲンのバター炒め										
子羊の骨付き肉香草クルート包み焼き、インゲン										
子羊の骨付き背肉*香草クルート包み、 タイム風味の焼き汁ソース、フレッシュインゲン										
サレール牛*骨付きリブローズ2人分 グルナイユ小芋のコンフィ、キノコのポワレ										
サレール種骨付きリブローズ*2人分 グルナイユ小芋とキノコのポワレ										
骨付き仔牛肉*低温焼成、モリーユ茸ソース、ジャガイモピューレ										
低温調理の仔牛*の骨付きロース肉、 ローズマリー風味の煮汁、ラタトゥイユ										
低温調理の仔牛*の骨付きロース肉、グルナイユ小芋とキノコ										
低温調理の仔牛*の骨付きロース肉、茸のポワレ、バター入りピューレ										
スパイス入り仔牛の骨付きあばら肉**低音調理” 季節の茸のポワレ、 バターとグレイビーソース入りジャガイモピューレ										
スパイス入り仔牛の骨付きあばら肉**低音調理” セップ茸のソース、バター入りジャガイモピューレ										
仔牛の骨付き背肉*ロースト、 グルナイユ小芋のコンフィ、モリーユ茸ソース										
”ノルマンディーの”方ロースグリル (約350g)、 フレッシュフライドポテト、タルタルソース										
”ノルマンディー”*リブローズ熟成肉のポワレ (約350g)、 フレッシュフライドポテト、ペッパーソース										
シャロレー産牛リブローズ* (約350g) タルタルソース、フライドポテト										
仔牛*のサーロイン、マッシュポテト、タイム入り肉汁										
仔牛*のサーロイン、ジャガイモのグラタン、焼き汁ソース										
子羊のフィレ*ロースト、春野菜、セージ入り焼き汁										
ビーフフィレ*のブランチャ、 モリーユ茸ソース、ポテトグラタン ドフィノワ										
ビーフフィレ*のブランチャ、 グルナイユ小芋のコンフィ、ペリゴール風ソース										
ビーフフィレ*の串焼き、フレッシュフライドポテト ペッパーソース										
ビーフフィレ*のグリル、フレッシュフライドポテト、タルタルソース										
ビーフ*フィレのトリュフ入りポワレ ジャガイモのフォンダント										
トリュフで香り付けしたビーフフィレ*のポワレ、 グラタン ドフィノワ										

ビーフフィレ*のポワレ、 ペリゴールソース、ロリュフの香りのポムアンナポテト									
ポワレしたビーフフィレ* フレッシュフライドポテト、ペリゴール風ソース									
ポワレしたビーフフィレ* ペッパーソース、ポテトグラタン									
ポワレしたビーフフィレ* ペリゴール風ソース、グルナユ小芋のニンニクパセリ									
ポワレしたビーフフィレ* フルムダンベールチーズのソース、グラタンドフィノワ									
ポワレしたビーフフィレ* 胡椒3種類のペッパーソース、グルナユ小芋									
ビーフフィレ*ロースト、 フレッシュフライドポテト、タラゴンの冷製泡ソース									
ビーフ*フィレのロースト、 フレッシュフライドポテト、ペッパーソース									
ビーフフィレ*モリーユ茸ソース、 ポテトグラタンドフィノワ									
ビーフフィレ*、 グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト									
ビーフフェレ*、 5香粉ソース、 小芋									
雌鹿のフィレミニョンのロースト、 セロリのムースリーヌとマロンピューレ、ポワヴラードソース									
雌鹿のフィレミニョンのロースト、 ペッパーソース、セロリのピューレとクリの小片									
鴨胸肉*のオレンジと八角、 バターナッツのマッシュ									
鴨の胸肉*レッドフルーツ、 ポティマロンかぼちゃのピューレと栗のかけら									
鴨胸肉*のブランチャ トリュフオイルの香りのジャガイモピューレ									
レッドフルーツ入り西南地方の鴨*胸肉、 ポティマロンカボチャのグラタン									
鴨胸肉*ロッシェ二風、 栗カボチャのグラタンとパルメザンのチュイル									
鴨胸肉*ロースト、 グルナユ小芋とキノコのフリカッセ									
地鶏のメダイヨン、 秋野菜入りのリゾット									
19時間加熱したスモークスペアリブ、 ピュイのグリーンレンズ豆									
ポトフ*と季節の野菜									
モリーユ茸クリーム入り地鶏*のリゾット									
ローストビーフ*の冷製シフォナード、 フレッシュフライドポテトと調味料									
冷製ローストビーフ*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ									
子羊すね肉タイム入り蒸し煮、 ミックス野菜									
詰め物をした去勢鶏の胸肉、 トリュフの香りのバター入りジャガイモピューレ									
去勢若地鶏*胸肉モリーユ茸添え、 パルミジャーノ レッジャーノパルメザン入り小さな丸いパスタのリゾット									
去勢若地鶏*胸肉モリーユ茸添え、 セロリ、ジャガイモ、マロンの小片入りバターナッツのピューレ3種									
地鶏*の胸肉レモングラス風味、 ピラフライス									
地鶏*の胸肉モリーユ茸添え、 オリーブオイル入りピューレ									
地鶏*の胸肉フレッシュハーブ詰め オリーブオイル入りピューレ									
地鶏胸肉*のローズマリーマリネ とバター、プロヴァンス野菜のポワレ									
地鶏の胸肉*トリュフの香り、 ダルフィンポテト									
地鶏の胸肉*トリュフの香り、 ピラフライス									
地鶏の胸肉*ロースト、 粒マスタード入りクリーミーソース、野菜のポワレ									
地鶏の胸肉*ロースト、 セバットネギ入りジャガイモピューレ タイムとレモン入りブルブランソース									
地鶏胸肉* 香草入り肉汁、 香草入りマッシュドポテト									

ナイフカットのシャロレー牛*タルタルステーキ”ドゥマゴ風”
 香草のクラムブル、フライドポテトとグリーンサラダ



シャロレービーフ*のタルタルステーキ
 パリッとしたパン粉、フライドポテトとグリーンサラダ



ドゥマゴ風ビーフタルタルステーキ*
 又は両面サツと焼き、ミックスサラダ、フレッシュフライドポテト



ビーフタルタル、
 フレッシュハーブとドライトマトの泡ソース、グリーンサラダ、フレッシュフライドポテト



パスタ

本日のパスタ



ベジタリアン

季節の野菜の取り合わせ



野菜とスクランブルエッグ



ピストゥとブラータのリガトーニ



お子様用の料理

シャロレー牛のバーガー、コンテクリーム、フライドポテト



生ダラのフィレ、ピラフライス



チキンフィレロースト、スチームベジタブル



鶏胸肉*のブランチャ マッシュポテト



本日の料理

エイヒレのポシェ、
 ジャガイモのスチーム、ケッパー入りブルブランソース



牛肉*赤ワイン煮、スチームポテト



シャロレービーフ*バーガーとサンダニエーレ生ハムのグリル、
 コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト



皮側を焼いた生ダラの背肉、香草入りマッシュポテト



皮側を焼いた生ダラの背肉、香草入りマッシュポテト



ホタテ貝柱のロースト、芋セロリのムーススリユ、甲殻類のクリーム



サーモンパヴェのロースト、野菜のポワレ、ブルブランソース



ポトフ*と季節の野菜



モリーユ茸クリーム入り地鶏*のリゾット



子羊すね肉タイム入り蒸し煮、ミックス野菜



Plats à la Carte

皮側を焼いたスズキ、フェネルコンフィと柑橘バター



シャロレービーフ*バーガーとサンダニエーレ生ハムのグリル、
 コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト



冷製ローストビーフ*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ



ビーフタルタル、
 フレッシュハーブの泡ソースとドライトマト、グリーンサラダとフレッシュフライドポテト



スナック

オーガニックエッグ

オーガニックのボイルドエッグ									
オーガニックのスクランブルエッグ									
セップ茸入りオーガニックのスクランブルエッグ									
トリュフの香りのオーガニック スクランブルエッグ									
夏トリュフで香りを付けたオーガニックスクランブルエッグ									
ベーコンと山羊チーズ入りオーガニック ココットエッグ									
オーガニックの目玉焼き									
オーガニックの目玉焼きベーコン又はハム添え									
オシェトラ プルニエのキャビア添えスクランブルドエッグ (10g)									
オーガニック プレーン スクランブルドエッグ									
トリュフの香りのスクランブルエッグ									
目玉焼き									
ベーコン又はハムエッグ									
3つの風味のオムレツ、ミックスサラダ (香草入りのハムとチーズ)									
セップ茸入りオーガニックエッグのオムレツ、グリーンサラダ									
色々な味覚のオーガニックミックスオムレツ 具のチョイス (ハム、チーズ、香草)									
色々な味覚のオーガニック ミックスオムレツ、グリーンサラダ 具のチョイス (ハム、チーズ、香草)									
季節のオーガニックオムレツ									
オーガニックプレーンオムレツ									
オーガニックのプレーンオムレツ、グリーンサラダ									
春のオーガニックエッグのオムレツ、グリーンサラダ									

クロック（暖かいサンドイッチ）

スコットランド産スモークサーモンのクラブサンドイッチ、フレッシュフライドポテト

									
鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フレッシュフライドポテト									
セイバリー入り焼きズッキーニのクロック（卵追加：+2€）									
クロックマダム（ハム又はチキン、卵）、グリーンサラダ									
Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio グリーンサラダ									
ハム又はチキンのクロックマダム、オーガニックエッグ、グリーンサラダ									
クロックムッシュー（ハム又はチキン）、グリーンサラダ									
Croque-Monsieur au jambon ou poulet グリーンサラダ									
ハムのクロックムッシュー、グリーンサラダ									
ポワラーヌのペッパーブレッドに乗せた温かいクロタン（ヤギチーズ）、 グリーンサラダ									
ポワラーヌのパンに乗せた暖かいクロタン山羊チーズ、グリーンサラダ									
蜂蜜と香草添え山羊チーズクロタンドゥシャピニオル 胡椒をかけたポワラーヌのパンに乗せた、グリーンサラダ									
ドゥマゴの季節のクロック、グリーンサラダ（卵追加：+2€）									
ハム又はチキンのドゥマゴのクロックマダム、 オーガニックエッグ、グリーンサラダ									
ハム又はチキンのドゥマゴのクロックムッシュー、 グリーンサラダ									
ポワラーヌパンのトーストに乗せた秋のタルティーヌ グリルベーコン、ヒラタケ、ジロル茸、クルミ、クルミオイルドレッシングのベ ビーリーフサラダ									
”トリュファード”風冬のタルティーヌ トーストしたポワラーヌパンの上にオニオン、ジャガイモ、角切りベーコン、フレッシュトマト、 ナツメグ									
ポワラーヌのパンを使ったイタリア風タルティーヌ ピペラード、サンダニエーレ産ハム、パルメザンのコポー、ルッコラ、ペスト ソース、ブラックオリーブ									
ポワラーヌのパンを使ったベジタリアンのタルティーヌ トマトコンフィのコンフィナード、グリーンアスパラ、パルメザンのコポー、オーガニックボイルドエッグ									

クラブサンド

チキンとパストラミのクラブサンドイッチ、オーガニックボイルドエッグ タルタルソース、フライドポテト

									
"ペトロシアン"のスモークサーモンのクラブサンドイッチ アボカド、フレッシュマンゴー、グリーンサラダ、オーガニックボイルドエッグ、ライムのゼスト、フライドポテト									

プルニエ スコットランドサーモンとアボカドのクラブサンドイッチ

									
シャキッとした野菜、オーガニックボイルドエッグ、ライムのゼスト、フライドポテト									

スコットランド産スモークサーモンのクラブサンドイッチ、フレッシュフライドポテト

									
--	---	--	--	---	--	--	---	---	--

鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フレッシュフライドポテト									
----------------------------------	---	--	--	---	---	--	---	---	--

鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フライドポテト									
-----------------------------	---	--	--	---	---	--	---	---	--

鶏胸肉とパストラミのクラブサンドイッチ、タルタルソース、フライドポテト									
-------------------------------------	---	--	--	--	--	--	---	---	--

鶏胸肉とパストラミのクラブサンドイッチ、オーガニックボイルドエッグ、フライドポテト									
---	---	--	--	--	--	--	---	---	--

ベジタリアンのクラブサンドイッチ シャキシャキ野菜、オーガニックエッグ、フレッシュフライドポテト									
---	---	--	--	--	---	--	---	---	--

季節のベジタリアン クラブサンドイッチ シャキシャキ野菜、オーガニックエッグ、フライドポテト									
---	---	--	--	--	---	--	---	---	--

オマール海老のロイヤルサンド 野菜のピクルス、グリーンサラダ、ライムのゼスト、レモン風味のマヨネーズ									
---	---	---	---	---	--	---	---	---	--

サンドイッチ

スコットランド産スモークサーモンのクラブサンドイッチ、フレッシュフライドポテト

									
--	---	--	--	---	--	--	---	---	--

鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フレッシュフライドポテト									
----------------------------------	---	--	--	---	---	--	---	---	--

トリオ：ハム、コンテチーズ、トマト									
-------------------	---	--	--	--	---	--	---	---	--

ハムサンドイッチ									
----------	---	--	--	--	---	--	---	---	--

サンダニエーレの生ハムのサンドイッチ									
--------------------	---	--	--	--	---	--	---	---	--

ハムとコンテチーズのミックスサンドイッチ									
----------------------	---	--	--	--	---	--	---	---	--

トマト、レタス、自家製マヨネーズ入りのローストビーフ*のサンドイッチ									
------------------------------------	---	--	--	---	--	--	---	---	--

シェアして

コンテ、ノルマンディーのカマンベールのチーズプレート 又は農場のサンネクテールチーズ									
---	--	--	--	--	---	--	--	--	--

ハムソーセージ類のセレクション									
-----------------	---	--	--	--	---	--	--	--	--

地方色豊かなハムソーセージ類とチーズのプレート									
-------------------------	---	--	--	--	---	--	--	--	--

ビーフカルパッチョ*、グリーンサラダ									
--------------------	--	--	--	---	---	--	--	---	--

"ペトロシアン"のキャビア・アルベルタ(12g)、 トーストとクリーム									
-------------------------------------	---	--	--	---	--	---	--	--	--

アルベルタ ロイヤル キャビア(12g)トーストとクリーム									
-------------------------------	---	--	--	---	--	---	--	--	--

オシェトラ プルニエ キャビア (30g)、ポワラーヌパンのトースト とイジニーのクリーム									
--	---	--	--	---	--	--	--	--	--

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20g), プリニエイジニークリーム									
--	---	--	--	---	--	---	--	--	--

"ペトロシアン"のキャビア オシェトラ ロイヤル (20g)、 トーストとクリーム									
---	--	--	--	---	--	---	--	--	--

ハム又はチキンのアペリティフ用クロック チェリートマト									
-----------------------------	---	--	--	---	---	--	--	---	--

ハムのアペリティフ用ミニサンド、小さなポットに入ったチェリートマト									
-----------------------------------	---	--	--	---	---	--	--	---	--

クロカンブーシュ									
----------	---	--	--	---	---	--	--	---	--

									
--	---	--	--	---	---	--	--	--	--

オープンサンドとプレート

クロカンブーシュ									
生野菜のバスケット、香草入りホワイトクリーム									
オーベルニュ地方のハムソーセージ類盛り合わせ (リエットの小さなポット、ドライソーセージ、スライスソーセージ、生ハム)									
ハムソーセージ類とオーベルニュ地方産チーズの盛り合わせ (ドライソーセージ、生ハム、チーズ)									
リエットのポット (200g)、ポワラーヌのトースト									
ポワラーヌのパンを使ったベジタリアンのタルティーヌ									
ポワラーヌのパンにサンダニエーレの生ハムを乗せたオープンサンド									
"ペトロシアン"のスコットランド製スモークサーモンのオープンサンド ポワラーヌのパン									
ポワラーヌのパンにスコットランド産スモークサーモンを乗せたオープンサンド									
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン1切れ (70g) ポワラーヌのトースト									
"ペトロシアン"のタラマ (100g) のヴェリーヌ、ポワラーヌのトースト									

デザート

チーズ

コンテ又はノルマンディー・カマンベールのチーズプレート									
コンテ又はノルマンディーのカマンベールチーズディッシュ 又は農場のサンネクテールチーズ									
チーズ盛り合わせプレート イチジクジャム									
モーのブリーチーズAOC、トリュフクリーム、グラニーアップル									
冷たいクロタン (山羊チーズ)									
色々な地方の熟成チーズのティスティング									
プレーン又は砂糖がけドレインフレッシュチーズ									
砂糖又はクリーム添えのフェセル (ホワイトチーズ)									
砂糖入りフェイセルチーズ、クリーム又はクーリ									
当地で熟成したチーズのセレクション									
チーズセレクション									
カリフォルニアブリスのフローズンヨーグルト (脂肪分0)、 ローズ-ストロベリーのフレーバー、レッドフルーツのクーリ、フレッシュラズベリー									

デザート

アルデーシュ風ピュシェット ビスキュイキュエール、マルティニーク産の古いラム酒で香りをつけたマロン クリームとムースとマロンコンフィの小片																				
カフェ グルマン又はテ グルマン (フルーツサラダ、チョコレートムース、アイスクリーム)																				
カフェ グルマン又はテ グルマン レッドフルーツのクーリのバナナコッタ、クレームブリュレ、季節のスイーツ																				
カフェ グルマン又はテ グルマン ディジョン産パンデピスのアイスクリーム、バニラクリーム、季節のスイーツ																				
コーヒー、お茶又はグルメココア と3つのスイーツ取り合わせ																				
チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ																				
オーギュスト・ボレイのクーブ フレッシュフルーツサラダ、ピンクシャンパン入りフローズンヨーグルト、カシスシャーベット																				
ベルティヨンの季節のアイスクリーム、季節のフレーバー																				
バーボンバニラ風味のクレームブリュレ																				
生クリーム又はホイップクリーム																				
ナシとバナナのクランブル、 キャラメリゼしたクルミ、ブラックチョコレートアイスクリーム																				
カッターチーズとレッドフルーツのクーリ																				
ブルーベリーのフォンテーヌブロー レッドフルーツのクーリ																				
チョコレートケーキ																				
パイネイラス産チョコレート又はキャラメルのマカロン																				
モワル—ショコラ、バニラアイスクリーム																				
ヴァローナのチョコレートムース																				
季節のマフィン、 バニラアイスクリーム																				
パティスリーのチョイス																				
プロフィットロール、 ブルボンバニラのアイスクリームシュー3つとドウ マゴのホットチョコレート																				
好きなベルティヨンのアイスクリーム 1玉追加																				
暖かいタルトタタン (リンゴタルト) と生クリーム又はアイスクリーム																				
ドゥマゴ風暖かいタルトタタン イジニーの生クリーム又はバニラアイスクリーム																				
ニワトコの花のヴァシュラン-バニラ																				
カリフォルニアアプリスのフローズンヨーグルト (脂肪分0)、 ローズ-ストロベリーフレーバー、レッドフルーツのクーリ、フレッシュラズベリー																				
脂肪分ゼロ ヴィーガンのピンクシャンパン入りフローズンヨーグルト、 レッドフルーツのクーリ																				

アイスクリーム、シャーベットのアソートクーブ

アイスクリームボールのチョイス																			
コーヒー又はチョコレートのパフェ																			
コーヒー又はチョコレートのアイスクリーム、コーヒー又はチョコレートのソース、ホイップクリーム																			
ベルティヨンの季節のアイスクリーム、季節のフレーバー																			
ドゥ マゴのクーブ																			
バニラアイスクリーム、カシスのシャーベットとカシスのシロップ																			
サンジェルマンクーブ																			
セイヨウニワトコのシャーベット、フルーツサラダ、ホイップクリーム、サンジェルマンのリキュール																			
レッドフルーツ・デライト (季節に)																			
バニラアイスクリーム、レッドフルーツの取り合わせ、ラズベリーのクーリ、ホイップクリーム																			
イチゴ又はラズベリーのメルバ (季節に)																			
バニラアイスクリーム、その日の市場によってイチゴ又はラズベリー、ホイップクリーム																			
カルーアのコーヒーアイスクリーム																			

ブランチ 11時から15時30分

Accompagnez votre brunch

d'une coupe de champagne brut (13 cl) Veuve Clicquot (+15€)

SO₂

Brunch Marin

オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアン"のスコットランド製スモークサーモン、
"ペトロシアン"のスモークニシン、
"ペトロシアン"のタラマとトースト、
シャルロット種のポテトサラダ、
コンテとサンネクテールのチーズ
&季節のスイーツの盛り合わせ



Brunch Marin

オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、
"ペトロシアン"の天然イクラ、
"ペトラシアン"のタラマ、
プリニとイズニークリーム、
香草入りポテトソテー、
コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のスイーツディッシュ



Brunch Marin

オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアン"のスコットランド製スモークサーモン、
"ペトロシアン"の天然イクラ、
"ペトロシアン"のタラマ
ポワラーヌのトーストとイジニークリーム
香草入りポテトソテー、
コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のグルメスイーツ



Brunch Marin

オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、
"ペトロシアン"の天然鮭の卵、"ペトロシアン"のタラマ、
ポワラーヌのトーストとイジニークリーム、
キュウリのクリーム和え
16ヶ月熟成のコンテとサンネクテールチーズ、
&季節のスイーツ盛り合わせ



Brunch Saint-Germain

オーガニックスクランブルエッグ、香草入りポテトソテー、ハーフチキンロック
ムッシュー、ドライソーセージ、
サンダニエーレハム、コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のスイーツディッシュ



Brunch Saint-Germain

オーガニックスクランブルドエッグ、香草入りポテトソテー、ハーフクロック
ムッシュー、サラミ、サンダニエーレハム、
コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のグルメスイーツ



Brunch Saint-Germain

オーガニックスクランブルエッグ、バスク風サラダ、ローストビーフ、サラミ、
ハム、16ヶ月熟成のコンテとサンネクテールチーズ、
&季節のスイーツ盛り合わせ



ワイン

旬のワイン

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

SO₂

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

SO₂

赤ワイン

■ Alsace Pinot noir AOC, Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger

SO₂

■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild

SO₂

■ Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC, Domaine Berger Rive

SO₂

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

SO₂

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

SO₂

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

SO₂

アルコール 食前酒

Kir Royal au Champagne Veuve Clicquot



カクテル アルコール入り

Aperol Spritz Aperol (4 cl), Prosecco (6 cl), eau gazeuse



Bellini Champagne Veuve Clicquot, purée de pêche



Caïpirinha Cachaça (5cl), citron vert, sucre de canne



Le Jazzy

Chambord (3cl), champagne Veuve Clicquot Brut (10cl) et framboises fraîches

自家製カクテル、泡立ちと洗練のハーモニー、サンジェルマン デ プレのジャズのエスプリに想いを馳せて



Mimosa Champagne Veuve Clicquot brut (10cl), jus d'orange pressé (3cl)



Negroni Gin français "Nuage" (3cl), Campari, Martini rouge



Passion Spritz Liqueur Fair fruits de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse



Vodka Grey Goose Martini Vodka Grey Goose (5cl), Martini Dry



ビール

Bière sans alcool



Carlsberg

軽い苦味と少々の甘みのバランスの取れたデンマークのブロンドビール



Demory IPA フルーティで苦味が強いフレンチIPA



Grimbergen Blanche

ベルギートラピストの特徴を持った、ニンニクの香りのオーセンティックでフレッシュなホワイトビール



Grimbergen Blonde

スパイス、フルーツ、リコリスの香りや軽い苦味のあるリッチなベルギーのトラピストビール



La Parisienne Brune, Corona



暖かい飲み物

暖かい飲み物

カフェ オレ



カフェ ミュゼット、フランス風アイリッシュコーヒー

ブラック フィルターコーヒー、ホイップクリーム、ベンジャミン・クエンツのベジタルウィスキー (3cl)



昔風ドゥ マゴのココア



ウィンナーココア



ダブルエスプレッソ又はカフェインレス、ミルク入り



Coin du boulanger

ポワトゥー-シャラント地方のバター (15g)



クロワッサン又はブリオッシュ



レーズンパン又はチョコレートパン



タルティーヌとポワトゥー-シャラント地方のバター



ジャムのタルティーヌ



ポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ、ジャム



ブリオッシュのトーストとポワトゥー-シャラント地方のバター



昔ながらのホットチョコレート

昔風ドゥ マゴのココア



ウィンナー チョコレートフラッペ (ホイップクリーム付き)



ウィンナーココア (ホイップクリーム付き)

