

オニオンスープ フランスの伝統的なオニオンスープ、クルトン、グリュイエール	22.00ドル	ブライムステーキタルタル 牛テンダーロイン、ケッパー、コルニッション、エシャロット、ウズラの卵、クロスティーニ	28.00ドル
ロブスタービスク クラシックロブスタービスク、角切りロブスター、ブランデー風味のクリーム、クロスティーニ	24.00ドル	和牛カルパッチョ 黒胡椒をまぶした和牛、レモンのコンフィ、野生のルッコラ、新鮮な西洋わさび、スモークオリーブオイル、ペコリーノチーズ	36.00ドル
シーザーサラダ ロメインレタス、アンチョビ、パルメザンチーズ、レモン	20.00ドル	フォアグラムース 自家製鴨レバームース、チェリー、クロスティーニ	32.00ドル
リヨネーズサラダ フリゼ、赤玉ねぎ、中くらいのゆで卵、ディジョンビネグレット、燻製ベーコンのソーテ	24.00ドル	ブルゴーニュの喜び ベリージャムとハチミツ入りトリブルクリーム	23.00ドル
メスクランサラダとヤギチーズのコロッケ ミックスグリーン、ヤギチーズのコロッケ、リンゴ、トマト、砂糖漬けクルミ、パルサミコビネグレット	24.00ドル	カタツムリ カタツムリ、エシャロット、レモン、パセリ、ガーリックバター	32.00ドル
ニース風サラダ アヒマグロ、ペビーオークグリーン、インゲン豆、ジャガイモ、オリーブ、アンチョビ、卵、赤ワインビネグレット	36.00ドル	ローストボーンズ ローストした骨髄、トーストした田舎風パン、赤ワインオニオン、スイートペッパーのベルシラード	30ドル
		ディジョン風ムール貝とフライドポテト 白ワインと軽いマスタードのスープ、ニンニク、エシャロット、タイム、ハーブ。手切りのフリットを添えて	34.00ドル

肉屋のカット

ソース: ボルドレーズ \$4、ベアルネーズ \$4、ペッパーコーン \$4

ステーキフリット 10オンス ニューヨーク産牧草牛ストリップステーキ、ハーブバター、ポムフリット	54.00ドル	フィレミニョン「ペッパー添え」 ペッパークラストビーフテンダーロイン、マッシュポテト、グリーンペッパーコーンクリームソース	64.00ドル
グリルリアイステーキ 12オンス グラスフェッドリアイ	62.00ドル	ステーキ調理仕様 レア：クール、中心が赤 ミディアムレア：温かみのある赤い中心部分 中：ピンク、中心はホットレッド ミディアムウェル：中心部がわずかにピンク色 ウェルダン：全体が焼きあがり、ピンク色は残らない	
牛フィレ肉 8オンスのグリルビーフテンダーロイン	63.00ドル		
ローストしたミニペッパー、プチサラダ、ソース添え			
ラムチョップ ローストラムラック、セロリのグラタン、ガーリックラビニ、トマト/ローズマリーソース	64.00ドル		

自家製ドライエイジング肉

ストリップを下塗りする 21日間乾燥熟成したNYストリップ、12オンス	96.00ドル	牧草飼育リアイ 28日間熟成させた牧草飼育リアイ、14オンス	98.00ドル
----------------------------------------	---------	-----------------------------------	---------

日本の和牛

サーロイン A-5サーロイン、6オンス	125.00ドル		
------------------------	----------	--	--

大型フォーマット

牛リブステーキ (2人前) 48オンスのトマホークリアイ、ハーブローストの骨髄、ボルドレーズ	195.00ドル	肉屋のトレイ /4-6PP 特製特大プレートに、自家製ソース、熟成肉、フィレミニョン、バケットステーキ、自家製熟成NYストリップを盛り合わせた一品。	325.00ドル
シャトーブリアン 2人前 / 2名様分 マッシュポテト、季節の野菜、骨髄のボルドレーズ	195.00ドル		

メインコース

マッシュルームのラビオリ トリュフブルフォンデュ、黒胡椒、ペコリーノ、レモン	38.00ドル	ビーフ・ブルギニョン 伝統的なフランス風煮込み牛肉、ニンジン、マッシュルーム、ベーコン、ポムピュレ	44.00ドル
ロブスターリングイネ メインロブスター、ニンニク、エシャロット、トマト、エスベレットペッパー、バジル	54.00ドル	ポークチョップ・ア・ラ・ダイアン グリルしたポークテンダーロインのメダリオン、マッシュポテト、ダイアンソース	44.00ドル
コック・オー・ヴァン 伝統的な調理法、セロリのピューレ、ラルドン、マッシュルーム、ニンジン、風味豊かな赤ワインソース	42.00ドル	鮭 フライパンで焼いたサーモンフィレ、溶けたネギ、カレー風味のスパゲッティスカッシュ、ネギ、ハーブオイル	42.00ドル
鴨のコンフィ 鴨のコンフィ、フランス産グリーンレンズ豆、バターナッツスクワッシュ、トリュフ風味の鴨肉ソース	44.00ドル	バーブレイズ スズキの煮込み、サフラン、フェネル、ラルドン、ニンニク、トマト、貝のストック。アンチョビバターを塗ったバゲット添え	44.00ドル
バーガー肉屋 8オンス和牛バーガー、レムラードソース、クリスピーオニオンウィズ、グリュイエールチーズ、レタス、トマト	34.00ドル	ホタテ ホタテ貝、野生キノコ、グリュイエールチーズ、ハーブ、キノコのヴルーテ	45.00ドル

トリミング

スモールサラダ	14.00ドル	ラルドンとブルーチーズを添えた芽キャベツ	14.00ドル
セロリの根のグラタン	14.00ドル	フライドポテト	14.00ドル
秋のミックス野菜	14.00ドル	マッシュポテト	14.00ドル
ポートワイン風味のきのこのグラッセ	14.00ドル		

チーズ

12ドル

サン・アンドレ

ロックフォール

トム・ド・サヴォワ

カマンベール

プチバスク

郡

シャルキュトリー

バイヨンヌ火腿

14.00ドル

モルタデッレ

12.00ドル

ロゼット・ド・リヨン

12.00ドル

カントリーパテ

22.00ドル

*

生または加熱不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。
