

前菜

温めたバゲット スイートクリームバター、アミューズブーシュ	5.95ドル	グリルしたアーティチョーク グリビッシュソース、レモン	20.95ドル
オニオンスープ・オ・グラタン グリュイエールチーズを詰めたフランスの定番料理	19.95ドル	クラシックスターキタル* ディジョンアイオリ、手切りウエハースチップス	28.95ドル
ブルゴーニュ産の天然エスカルゴ オープン焼きエスカルゴ、ガーリックハーブバター添え	25.95ドル	鶏レバームース 5番目 ブルゴーニュ赤ワインマスタード、コルニッション	21.95ドル
デビルドエッグ 燻製白身魚のキャビア、ハーブ、黒胡椒アイオリ	18.95ドル	鴨のコンフィ シャルキュティエール、豆、ベーコン、芽キャベツ	26.95ドル
溶けたブリーチーズ アプリコットジャム、ブラウンバタークルミ、ミント、クルトン	20.95ドル	フォアグラ・オ・トルシオン 季節のチャツネ、リレットのゼリー、プリオッシュトースト	27.95ドル

シャルキュトリーと職人手作りのチーズ

シャルキュトリーと職人手作りのチーズ シェフ厳選のフランス産熟成肉、パテ、チーズ、付け合わせ	52.95ドル		
---	---------	--	--

シーフード

最高品質を保証します。最高級の肉！

生牡蠣* ミニョネットソース、ホースラディッシュ	26.95ドル	スモークサーモン* プリオッシュ、クレームフレッシュ、卵、ケッパー、赤玉ねぎ	26.95ドル
(6)	26.95ドル	ホタテのグラタン	30.95ドル
(12)	51.95ドル	キャラメリゼしたフェネルと玉ねぎ、白ワイン風味のムール貝クリーム	
シュリンプカクテル レモンディジョンマスタード、スパイシーカクテルソース	30.95ドル	スパイシーサーモントルタル アボカド、ウエハースチップス	29.95ドル

グランドプレート

最高品質を保証します。最高級の肉！

冷製ロブスター、エビ、カキ、サーモンのタルタル* カクテルソース、ミニョネット、ディジョンアイオリ	98.95ドル	キャビアサービス 伝統的な付け合わせ、クレームフレッシュ、プリオッシュトーストを添えた、1オンスのゴールデンカルーガキャビア	98.95ドル
2~4人分	98.95ドル		

サラダ

追加：チキン 13.50ドル、サーモン* 14.50ドル、ステーキ* 19.50ドル

カーリーエンダイブとベーコン* 温かい厚切りベーコン、半熟のオーガニック卵、シャンパンディジョンピネグレット	23.95ドル	プチグリーン アボカド、ハーブ、ベルジュピネグレット	18.95ドル
農家 エンダイブ、ラディッキオ、ロックフォールチーズ、リンゴ、クルミ、アップルサイダーピネグレット	21.95ドル	サーモンサラダ* ほうれん草、ベビーケール、アボカド、クルミ、ブルーベリー、柑橘系ピネグレット	33.95ドル
シーザー* グラナダダーノ、ラー油、バゲットクルトン	19.95ドル	クリスマスシュリンプサラダ* ロメスコソース、アボカドクリーム、フレスノチリ	24.95ドル

入口

ローストしたアトランティックサーモン* 緑のビュイレズ豆、パールオニオン、赤バター	41.95ドル	ムール貝のマリニエールとフライドポテト ネギ、玉ねぎ、ニンニク、白ワイン	40.95ドル
カヴァテッリとエビ ブロヴァンス風、トマト、レモン	36.95ドル	ビーフブルギニオン 卵麺、ニンジン、マッシュルーム、ベーコン、パールオニオン	43.95ドル
マスのアーモンド添え フレンチグリーンビーンズ、ブラウンバター、レモンコンフィ	37.95ドル	おばあちゃんのチキン ベーコン、マッシュルーム、マッシュポテト、グレービーソース添え	39.95ドル
スケートウィング グルノーブル風ソース、セロリの根のピューレ、レムラードソース、ケッパー	36.95ドル	マッシュルームのタルトタタン ケール、マッシュルームのデュクセル、マデイラクリームソース	30.95ドル

ステーキフリット

中西部産の最高級穀物飼育牛肉を厳選。美しい霜降りと独特の風味が特徴です。当店自慢の手切りフライドポテトを添えてご提供いたします。

クラシック* ヘッドウェイターのバター	45.95ドル	ベアルネーズ* 定番のベアルネーズソース	45.95ドル
胡椒入り* ブランデーペッパーコーンソース	45.95ドル		

クラシックカット

ハラミステーキ* 肉屋の切り身、ボルドーバター	43.95ドル	22オンスの骨付きリブロースステーキ* リーキとエシャロットのビーフバター、ホースラディッシュクリーム添え	86.95ドル
----------------------------	---------	--	---------

胡椒風味のフィレミニョン*	63.95ドル	チーズバーガー&フライドポテト*	30.95ドル
サワークリーム		トム・ド・サヴォワチーズ、ピクルス、みじん切り玉ねぎ	
フィレミニョン*	63.95ドル		
ポルドーバター、赤ワインソース			

サポートサービス

マッシュポテト	12.95ドル	きのこのソテー	14.95ドル
手切りフライドポテト	11.95ドル	芽キャベツ	13.95ドル
ほうれん草のソテー	13.95ドル	フレンチグリーンビーンズ	14.95ドル
マカロニチーズ	17.95ドル		
ラビオリ コンテチーズのグラタン添え			

おすすめドリンク

フレンチマティーニ	キール・ロワイヤル
-----------	-----------
