



## Entrée + Plat

Appetizer + main dish

前菜 + メインディッシュをお選びください

3950 ¥

## Entrée + Plat + Dessert

Appetizer + main dish + Dessert

前菜 + メインディッシュ + デザートをお選びください

4950 ¥

## Spécialités Lyonnaises

*Découvrez nos spécialités lyonnaises en 5 plats*

Discover our Lyon specialties from Lyon in 5 dishes

当店のリヨン料理のスペシャリティー 5品

6950 ¥

## Menu Dégustation

*Découvrez les suggestions du chef en 5 plats*

Discover the chef suggestions in 5 courses!

シェフのお任せコース 5品

9950 ¥

*Menu servit pour l'ensemble des convives de la table.*

Served for all guests at the table.

シェフおまかせコースは皆様おそろいでのご注文をお願い申し上げます。

*Le choix à la carte n'est possible qu'en supplément d'une formule menu.*

The « A la carte » choice is only possible in addition to a course menu.

アラカルトのみのご注文はお断りさせて頂いております。

*Prix taxe comprise plus une majoration de 10% pour le service / Un supplément de 500¥ sera ajouté pour les plats marqués de la fleur de lys*  
Prices are tax inclusive. 10% service charge extra / 500¥ additional is applicable for all dishes marked with a lily flower  
表示価格は消費税込み、別途サービス料 10% ユリの印がついているお料理は、別途 500 円を加算させていただきます

# Les Entrées 1600 ¥

## Appetizers 前菜

*Risotto de petit épeautre biologique, œuf fumé, aux champignons & truffes* ❀❀

Organic spelt risotto, smoked egg, mushrooms and truffles  
スペルト小麦のリゾット 燻製卵 キノコとトリュフ



*Original saucisson Lugdunum Burger, tomate fruit*

Original Lyon sausage Lugdunum Style Burger served with fruit tomato  
自家製リヨン風ソーセージ ルグドゥノム ブション リヨネ スタイル

*Fricassée d'escargots & champignons, œuf à 66 degrés, façon meurette*

Fricasse of snails & mushrooms, egg at 66 degrees, sauce meurette style  
エスカルゴとキノコのフリカセ 66°Cの卵 赤ワインソース



*Salade lyonnaise, bacon maison, cake aux oreilles de cochon*

Lyon style salad served with a cake of pig's ears  
リヨン風サラダ 自家製ベーコンとケーキサレ

*Artichaut & Foie gras de canard, Hommage à la Mère Brazier* ❀❀❀

Artichoke & Duck foie gras, Tribute to "Mother Brazier"  
アーティチョークと鴨のフォワグラ ラ・メール・ブラジエへ敬意を込めて

*Tarama maison et son saumon fumé, blinis de pommes de terre*

Homemade Tarama and smoked salmon, potato blinis  
自家製タラマとスモークサーモン ジャガイモのブリニ

*Tartare de St Jacques, andouille maison, Caviar Sturia Vintage* ❀❀❀❀

Scallop tartar with homemade andouille, Caviar Sturia Vintage  
帆立貝のタルタル 自家製アンドウイユとキャビア



*Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »*

Assorted delicatessen platter, Bouchon Lyonnais style  
コショナイユ ブションリヨネ風

# Les Poissons 2600 ¥

## Fishes 魚料理

*Kinme-dai à la vapeur, gelée de coques et coriandre, sauce citronnelle* ❀❀

Steamed Kinme-dai, jelly coriander and cockles, lemongrass sauce  
金目鯛のヴァプール アサリとコリアンダーのゼリー レモングラスのソース

*Homard et ses conchigliettes cuisinées comme un risotto* ❀❀❀❀

Lobster and conchigliettes cooked risotto style  
オマール海老 コンキリエッテのリゾット仕立て



*Quenelles lyonnaises de la mère Mauricette, sauce Nantua*

Quenelles of Lyon, Mauricette's mother style, Nantua sauce  
リヨン風クネル モリセツウおばあさんスタイル ナンチュアソース

*Poisson du moment*

Fish of the season  
季節の魚料理

# Les Viandes 2600 ¥

## Meats 肉料理

*Parmentier de lapin confit à l'huile d'olive, façon Louis Paucod*

Rabbit confit on mashed potato served with market fresh salad & herbs, Louis Paucod style  
ルイ・ポコ風 ウサギのコンフィ ジャガイモのピューレ



*Traditionnel tablier de sapeur ou Gras double à la lyonnaise*

Traditional tablier de sapeur or Gras double, Lyon specialty  
タブリエ・ド・サプール 又は グラドゥーブル リヨンの名物料理

*Longe de Chevreuil et ses condiments, garniture hivernale* ❀❀❀❀

Venaison loin & condiments, winter garnish  
鹿ロース肉 季節の付け合わせ

*Pigeon et foie gras de canard en croûte, topinambours & chanterelles* ❀❀❀❀

Pigeon and duck foie gras in crust, Jerusalem artichokes & chanterelle mushrooms  
鳩とフォワグラのバロタン仕立て 菊芋とシャントレル



*Tatin de Boudin Noir aux pommes*

Home made blood pork sausage with apples, Tatin's tart style  
ブーダン・ノワール りんごのタタン仕立て

*Viande du moment*

Meat of the season  
季節の肉料理

# Les Fromages 1600 ¥

Cheeses フロマージュ



## *Cervelle des canuts et sa baguette de campagne*

Whipped fresh cheese with chives, garlic & parsley  
セルヴェル・ド・カニユ(リヨン地方の白いチーズ)



## *Saint-Marcellin ou Saint-Félicien, selon arrivage* 🌸

Saint-Marcellin cheese or Saint-Felicien cheese (depending on market)  
サン・マルスラン 又は サン・フェリシアン(入荷次第による)

## *Assiette de fromages du moment*

Platter cheese of the moment  
チーズ盛り合わせ

## *Beurre D'Isigny Doux ou Demi-sel* 350 ¥

French Isigny Butter plain or salt  
フランス イズィニー産の無塩 又は 有塩バター

# Les Sucreries 1100 ¥

Desserts デザート



## *Traditionnelle tarte aux pralines rose & son œuf à la neige*

Traditionnal pink praline tart & snow egg style  
リヨン名物のタルトプラリヌとウフアラネージュ

## *La pomme fruit au four, taile au romarin, glace vanille*

Oven apple, rosemary biscuit, vanilla ice cream  
りんごのオーブン焼 ローズマリーのチュイル グラスヴァニージュ

## *Panna cotta à la vanille, pomme verte, aneth, miel de citron au safran*

Panna Cotta vanilla beans flavor, green apple, dill, lemon honey saffron  
バニラビーンズ風味のパンナコッタ 青リンゴ レモンとサフランの蜂蜜



## *Baba au Rhum*

The traditionnal Baba cake, rum flavor  
ラム酒風味のババ

## *Mousse au chocolat, émulsion de poire William*

Chocolate mousse served with William pear emulsion  
ムース オ ショコラ 洋梨の冷たいカプチーノ仕立て

## *Salade d'agrumes au pastis & basilic, sorbet fromage blanc*

Citrus salad, pastis & basil flavor, cheese sherbet  
柑橘フルーツサラダ パスティス風味 フロマージュブランのソルベ

## *Délice Surprise aux Marrons Imbert*

Suprise sweet with Imbert Chestnut  
アンベールの栗のデリス