

informel:

★鹿のコンソメと 蕪のムース 1P\_680

Gelée de consomme, Mousse de navet, Ousin

食事の始まりに、小さなスペシャリテを是非お召し上がりください。

冷前菜

温前菜

☆:イベリコ豚のジャンボンペルシエ\_\_1000

Jambon Perisillé avec salade

イベリコ豚のタンを、豚足、豚耳と共にさっぱりと仕上げました。  
マスタードをたっぷりつけて。

☆:フォアグラとトリュフのパテ ブリオッシュ\_\_1000

Terrine de foie gras au truffes

芳醇なフォアグラとトリュフ、ピスタチオをアクセント。自家製ブリオッシュ

☆パテ・アンクルート\_\_1400

Pâté encroûte

サクサク生地で包んだパテ。ホロホロ鶏、カモ、イベリコ豚。

★パテ3種の取り合わせ\_\_1800

Assortiments de Pâté

☆印、3種のパテを取り合わせで。

:サーモンのグラブラックス サラダ添え\_\_1100

Saumon "Glabrax".

ノルウェーサーモンのマリネ サフラン香るパプリカと。

★甘エビと雲丹,キャビアを乗せた 小さなケーキ \_\_1800

Crevette, Oursin, Caviar. Petits gâteaux

新鮮な魚介をプティガトー風に。手で持ってお召し上がりください。

:エポワス, ホタテ, 牡蠣のグラタン 2P\_\_2000

Epoiss et Saint-Jacques au Gratin

エポワスとハーブバターが貝の旨味と溶け合います。  
カリフラワーのピュレ。表面にこんがり焼き色をつけて。

:スルメイカのセート風 サフラン風味のリゾット\_\_1400

Calamars à la sétoise

南仏らしいセートの郷土料理。リゾットとアリオソースと絡めて。

: "STAUB" 季節野菜のヴァプール \_\_1400

Légumes chauds "STAUB"

滋味深い野菜の旨味を、ペルノーやハーブの香るバターの香りで。

:オマール海老のポターージュ \_\_2200

Potage de bisque, Crème fouettée au

vanille

オマール海老でとったビスクをポターージュに。バニラ風味のクリームと

★ 鹿のラビオリ、鹿のコンソメ仕立て\_\_2400

Ravori, Chevreuil, Consommé

【鹿】を凝縮した一皿。スープ感覚で。

鹿肉とフォアグラの練物を詰めたラビオリ

魚料理

★舌平目のムニエル ジャガイモの庭園風\_\_3200

La sole meuniere

アンフォルメルの特製スペシャリテ。

香ばしいバターソースと、ハーブの香るジャガイモと。

:本日の魚介のポワレ パートフレッシュ添え\_\_2800~

Poissons du Jour Poêlée. Sauce vin blanc.

ヴァンブランソース。クラシカルなスタイルで。

:ブイヤベース\_\_3900

Bouillabaisse à la maison

サフランの効いたリゾットもご用意致します。

活オマール海老のテルミドール(予約制)

Homard Thermidor

その日に仕入れる活オマール海老を丸々使って作るテルミドール。  
アンフォルメルではベシャメルソースと、たっぷり雲丹を載せます。

(完全予約のみ)

肉料理

:高知県 鹿肉のロースト\_\_4500

Chevreuil rôti avec endive

高知県より半身で仕入れる鹿肉。

丁寧に処理されたお肉をシンプルなローストで。赤ワインのソース。

★フリカッセ・ド・プーレ ポルチーニ \_\_3300

Fricassée de Poulet au Porcini

鶏の旨味をバターとクリームで究極に引きだすイメージで作りました。

:ビュルゴーシャラン鴨の煮込み ロワイヤル\_\_3800

Ragoût de canard "BURGAUD, avec foie gras

鴨を丁寧に煮込みに大根やオレンジ。フォアグラのソテーを添えて。

:和牛サガリのステーキ ジャガイモのピューレ 150g\_\_4300

Onglet de bœuf. Japonaise. "Beurre Café de Paris" 200g\_\_5400

A5ランクの和牛サガリのステーキ。キャフェ・ド・パリバターと。

~スペシャルなパイ包み焼き。

☆:"Adam et Philippe" "アダムとフィリップ" \_\_3900

~リンゴと鹿のパイ包み焼き~

Chevreuil et Pommes, Foiegras, Truffle encroûte

鹿、鴨、フォアグラにトリュフ。リンゴのコンポートを重ねて

パイ包みに。

ポワブレードソースで~

:いずれのお料理も、2名様で取り分けていただける量を想定しております。

:【★】印、6品の料理が出るコースも対応可能です。¥6980/P

※価格は全て税抜き表示。