

## 前菜

ウィンターサラダ、ダックのむな肉のせ ザクロ・ドレッシング	€ 11.50
マグロのタルタル、ビーツとホースラディッシュのムースあえ オリーブオイル風味カリカリ焼きパン添え	14.50
トマトムースのせ コールラビ詰めラム肉とゴートチーズ	9.50
ビーツのカルパッチョのせ エビとゴートチーズのキッシュ €	9.50

## メイン 魚料理

ブダイのアルヴァリーニョ・ワイン蒸焼き 西洋ネギとヴァージンオリーブオイル添え	22.50
海の幸とキノコのフィリング入り舌ビラメ パセリを散らしたポテト添え	29.00
レモングラス風味ロブスターとホタテ貝の串焼き 炒めゴボウ添え €	24.50

## メイン 肉料理

鹿肉のフィレ、パイ生地包み焼き パプリカのムースととかしたゴートチーズ添え	32.00
ラムのオープン焼き、煮詰めポートワイン味 ちりめんキャベツ添え €	24.50
仔牛のほほ肉の煮込み、チリ・マジョラムソース マッシュポテトとコールラビ添え	22.00

## デザート

スライスオレンジのグラン・マルニエのフランベ クルミとカラメルソースよせ	8.00
---	------