

MENU/メニュー

*メニューは、外税価格です

Entrée/オードブル

本日のスープ	¥650
<i>Soupe du jour/ Today's soup</i>	
ほろ苦い葉野菜のグリーンサラダ 徳島県 木頭ゆずの爽やかな香り お肉料理との相性抜群!!	¥1,200
<i>Salade Mesclun au vinaigrette de YUZU/ Green salad with Flavors YUZU(Citrus fruit)</i>	
野菜のグリル カニ味噌のアンショウワイヤード	¥1,600
<i>Légumes grillés source anchois / Grilled vegetables with Anchovy sauce</i>	
泡雪を着飾った 半熟卵と季節のキノコ	¥1,800
<i>Oeuf mollet blanche neige et Champignon saison/ Saute Seasonal mushrooms and Soft-boiled egg Burdock Flavor</i>	
根セロリのスパゲッティ カルボナーラ仕立て	¥1,800
<i>Spaghetti de Céleri rave Façon Carbonara/ Sliced Celeriac with sauce Carbonara</i>	
鴨胸肉の自家燻製 秋ナスのタルタルと共に	¥1,800
<i>Magret de Canard fumé Maison tartare d'Aubergine/ Smoked duck breast with Eggplant Tartar style</i>	
パテ ド カンパーニュ～厚切りお肉のテリーヌ～	¥1,650
<i>Pâté de campagne façon de chef / Pâté de campagne(Pork's Terrine)</i>	
コラーゲンたっぷり!! パリッと焼き上げた豚足の温かいテリーヌ	¥1,650
<i>Pied de porc désossé/ Boiled pork foot and then crispy sauteed</i>	
ブーダンノワールのリゾット仕立て	¥2,100
<i>Boudin noir avec Risotto/ Black Pudding with Risotto</i>	
シャルキュトリー盛合せ～ピエール オテイザの生ハム、チョリソー、ソーシソン アルデュード～	¥1,800
<i>Assortiment de charcuteries/ Assorted delicatessens ~ Raw ham,Chorizo,salami ~</i>	

Plats Principal/メインディッシュ "お肉の焼き加減は、シェフにお任せください" Bake to Rare (severo style)

*メインディッシュには、雪室熟成のジャガイモをフライドポテトにして添えています。

ひき肉(熟成牛100%)をレアに焼きかためた～ステック アッシュ～	200g(1名様分)	¥3,500
<i>Steak haché/ Aged beef Chopped steak Bake to Rare</i>		
仏産 ブランド牛"バザス" ハラミ	200g(1名様分)	¥4,500
<i>Bavette d'aloysau/ Outside skirt "French Brand beef BAZAS"</i>		
仏産 ブランド牛"バザス" 熟成ランプ	200g(1名様分)	¥4,900
<i>Pavé de rumsteak/ Aged beef rump "French Brand beef BAZAS"</i>		
仏産 バザス牛 熟成サーロイン	300g(1～2名様分)	¥9,900
<i>Faux filet de bœuf / Aged beef Sirloin "French Brand beef BAZAS"</i>		
国産 熟成牛サーロイン	300g(1～2名様分)	¥6,500
<i>Faux filet de bœuf/ Aged beef Sirloin</i>		
熟成 骨付きリブローズ <パリ セヴェロのスペシャリテ>	国産牛 約1.2kg(1～3名様)	¥24,000
<i>Côte de bœuf mûré (pour 1～3p)/ Aged beef ribs < L-bone > (for 1～3parsons) Severo special</i>		

Pain/自家製パン 1籠 ¥300

Fromages/チーズ 1カット ¥600～ (1 morceau 600yen～)

Dessert/デザート

アイスクリーム(ジャージー牛乳 or ピスタチオ) Glace/ Ice cream (Milk or Pistachio)	¥500
シャーベット(ユズ) Sorbet/ Sherbet(YUZU<Citrus fruit>)	¥500
コーヒー風味のクレームブリュレ Crème brûlée au café /Creme brulee flavored Coffee	¥850
いちじくのロティ Figue rôtie/ Roasted Figs	¥900
軽やかなチョコレート Soufflé au chocolat / Chocolate Souffle	¥1,000
焼き上がり 約10分	
ジャージー牛乳アイス添え	¥300