



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2018

ESPRIT de PARIS

トゥールダルジャン東京

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2018年4月25日(水)～2018年5月29日(火)

# L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

## ENTRÉES

### HOMARD BLEU

*en carpaccio et caviar osciètre, folie de radis assaisonnés de vinaigrette à la mangue*

オマール海老とオシエトラキャヴィア  
色彩豊かな根菜とマンゴーのヴィネグレット  
¥7,800

### FOIE GRAS

*des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé*

冷製フォアグラ  
トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風  
¥6,200

### CAVIAR OSCIÈTRE

*sur glace et blini, grand service à la Russe*

オシエトラキャヴィア  
ブリニ添え クラシックスタイル  
¥24,000

## POISSON

### BROCHET

*en savarin gratiné, queues d'écrevisses et sauce verte du Maraîcher*

ブロッシェムースのグラティネ  
エクルヴィスとソース マレシエール  
¥4,500

## CONSOMMÉ

### CANARD

*en consommé double et demi-sphère de céleri rave garnie d'haricot vert au raifort*

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ  
¥2,200

## CANETONS

幼鴨のロースト

### PREMIER SERVICE : LE FILET

#### FRÉDÉRIC DELAIR

*servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie*

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

OU / 又は

#### MARCO POLO

*sauce au jus de canard et crème aux harmonies de mutiple poivres*

マルコポーロ

OU / 又は

#### MARJOLAINE

*cannelloni de navet farci d'un ragoût de fèves et pétales de fleurs*

マジョラムソース

### SECOND SERVICE : LES ABATTIS

*cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée jus au beurre d'herbes du jardin*

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

## POUR COMMENCER

### 前菜

OMBLE CHEVALIER *mi-cuit, crémeux de brocoli à l'oseille et éclats d'oignons rouges*  
オンブルシュヴァリエのショーフロワ ブロッコリーとオゼイユのムース  
¥4,800

FOIE GRAS *glacé en gelée marbrée de Sauternes et rhubarbe, artichauts à la grecque*  
フォアグラのテリーヌ ルバーブとソーテルヌのジュレ アーティチョークと共に  
¥4,600

COUTEAU ET SAZAË *fumés au bois de cerisier, bavaroise de fenouil au safran et vinaigrette perlée d'ail Sainte Victoire*  
桜の薫香 マテ貝とサザエ サフラン風味のフヌイユのバヴァロア  
¥4,500

AORI-IKA ET CAVIAR OSCIÈTRE *kagafutokyuri mariné au yaourt acidulé maison et asperges violettes en copeaux*  
アオリイカとオシエトラキャヴィア 加賀太キュウリのマリネとアスパラガスのコポー  
¥5,500

FOIE GRAS *à la sauce vin jaune, mijotée de petits pois aux morilles et échalotes confites*  
フォアグラソテー グリーンピースとモリーユ茸のジュラワインソース  
¥4,800

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE *pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches*  
茹でたてのフランス産ホワイトアスパラガス シトロン風味のムースリーヌ  
¥3,500

## LE POTAGE

### スープ

ASPERGES BLANCHES *en velouté, matignon de légumes et quartiers d'artichauts en barigoule*  
ホワイトアスパラガスのヴルーテ アーティチョークのバリグールと共に  
¥2,800

## LA MER

### 魚料理

MÉBARU *au jus monté de cresson, tranche d'aubergine au consommé et Konatsu*  
メバルのポワレ ナスのブレゼにのせた柑橘とクレソンソース  
¥4,800

HOMARD BLEU *rôti, laitue braisée farcie de ris de veau et coudes de crustacés*  
オマール海老のロースト リドヴォーとリーフレタスのファルシ  
¥6,800

AMADAI *en écaille dans un consommé Floréal, pointes d'asperges blanche et navet*  
甘鯛エカイユ仕立て 季節野菜とホワイトアスパラガスのナージュ  
¥6,000

## LA PRAIRIE

### 肉料理

AGNEAU DE LAIT *en déclinaison, palets de royale de petits pois et chou de Bruxelles au pied paquet*  
フランス産乳飲み仔羊 芽キャベツとグリーンピースのロワイヤル  
¥8,800

PIGEON *en suprême laqué d'épices douces, pommes de terre fondantes aux baies noires et sa cuisson*  
ピジョンのロースト エピス仕立て ポテトのフォンダンとベリー添え  
¥6,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS *à la sauce Robert, petits radis glacés et mousseline de chou-fleur caramélisé*  
黒毛和牛フィレ肉 ロベールソース 根菜のグラッセとカリフラワーのムースリーヌ  
¥15,000

## LES ALPAGES

*Affinés par Philippe Olivier, notre fromager-affineur*

### LE PLATEAU DU FROMAGER

*sélection des terroirs au fil des saisons*

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,000

## LES TRADITIONS

### CRÊPES

*Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Papouasie*  
クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの雫

¥2,400

### SOUFFLÉ

*citron, ananas marinés au basilic et sorbet fraise des Bois*  
レモンとパイナップルのスフレバジル風味

¥2,400

## LES DOUCEURS

### PERLES NACRÉE

*au lait d'amande au coeur coulant caramélisé de passion et sorbet à la banane rôtie*  
真珠の煌き

アーモンドミルクとキャラメルパッションのバヴァロア

¥2,200

### RHUBARBE

*cuite dans un mirliton, quartiers de fraise en épi et dacquoise à la noisette*  
ルバーブのミルリトン

苺とヘーゼルナッツのダコワーズと共に

¥2,200

### PAMPLEMOUSSE BLANC ET ROSE

*en carpaccio, streussel à la fleur de thym et sorbet à la menthe*  
グレープフルーツのカルパッチョ

タイム香るサブレとミントのシャーベット

¥2,200

### CHOCOLAT ILLANKA

*comme un mille-feuilles, biscuit moelleux à l'infusion de verveine et glace au kirsch*  
チョコレート イランカのミルフィーユ

赤いフルーツのコンフィチュールとキルシュのアイスクリーム

¥2,200

## BRIOCHE ET PAINS

*Elaborés par nos Maîtres boulangers et cuits dans notre four*

*Brioche au beurre, Pain au levain naturel maison, Mini baguette parisienne, Pain traditionnel,*

*Pain aux figues et raisins secs*

ブリオッシュ 自家製天然酵母パン ミニバゲット トラディション

セミドライフルーツとクルミのライ麦パン

## BOUTE-HORS

*Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin*

### INFUSION D'HERBES FRAÎCHES

フレッシュハーブティ

¥1,500

### CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU

コーヒー, エスプレッソ

### THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥1,200