



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

# 40 ANS

1984 \* 2024

11/7~11/10

DINER

MENU

## HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*sur un velours de Germiny au corail, crémeux de chou-fleur fumé & pomme acidulée*  
オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

## TURBOT DE FRANCE ET TRUFFE BLANCHE

*meunière dans une écume d'oignon, cylindre butternut & artichauts au cidre*  
白トリュフ香るフランス産テュルボのムニエル

## LONGE DE VEAU

*à la chateaubriand au beurre de Bercy, garnie de marmelade de cèpes façon caillette*  
フランス産仔牛のロースト シャトーブリアンソース

## CANETON "FOLIE DE ROSSINI"

*en salmis farci et nuage de pommes de terre fumées & girolles à la Bordelaise*  
幼鴨のロッシーニ ロワイヤル仕立て

## FOIE GRAS DE CANARD

*en pitbioiers, embeurrée de chou vert au lard poivré & sauce Périgueux*  
フォアグラのピティヴィエ 黒トリュフソース

## CHOCOLAT MACAÉ

*en suprême aux graines de la Paix, oranges et marrons confits & glace au hojicha*  
ショコラマカエのムースと加賀棒茶のアイスクリーム

## LES PETITES DOUCEURS

*thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique*  
トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー

Renaud Augier

Meilleur Ouvrier de France 2019