



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