



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

DÎNER du NOUVEL AN 年末年始を飾る優雅なる晚餐

MENU

TARABAGANI ET CAVIAR OSCIÈTRE

en effilochée sur un blanc manger de madame Dubarry & celtuces

タラバガニのラヴィオリとオシェトラキャヴィア



FOIE GRAS

en mille-feuilles à la marmelade de pruneau & gelée de ratafia

フォアグラと西洋スモモのテリーヌと甘美なラタフィアのジュレ



NODOGURO

au Champagne & gratinée de topinambours à la truffe blanche

ノドグロと白トリュフ香る菊芋のプレセ シャンパーニュソース



SALSIFIS

en velouté, bonbon d'épinard au Mont d'or & truffe noire

サルシフィのヴルーテ 黒トリュフとモンドールのボンボン



BÉCASSE

masquée de farce à gratin, petite pomme dauphine & sauce poivrade

ベカスのカナッペ仕立て ポワヴラードソース

OU / 又は

CANETON

à la sauce pomme, mousseline d'estragon & chou blanc lacto-fermenté

幼鴨のロースト カルヴァドスソース



CLÉMENTINE

en mousse, pamplemousse rose semi-confit & sorbet marron latte

クレマンティーヌのムース マロンラテのソルベ添え



LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

お飲み物別

1名様 ¥35,000 Per person

税金共、別途サービス料15%を加算させていただきます

(Service Charge will be added 15%)

CHEF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

Meilleurs Ouvriers de France 2019