

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

MÉROU

mariné au pamplemousse rubis, calisson de tomate garnie de quinoa
ハタのマリネ ピンクグレープフルーツの芳香

CÈPES ET RIS DE VEAU

braisés à la Godard dans une fine coque de farce & sauce Chateaubriand
リ・ドゥ・ヴォーとセップ茸のブレゼ ゴダール風

KINKI

sauce ivoire au vermouth, endives à l'orange au baie de Tasmanie
キンキのボワレ ヴェルモット香るイヴォワールソース

GROUSE D'ÉCOSSE

en salmis au Guanaja, compotée de chou rouge à la crème de cassis
グルーズのロースト ショコラ香るサルミソース

ou 又は

CANETON

à la vigneronne lié au beurre de Bercy, tourton de courge & betterave
幼鴨のロースト ヴィニュロン風

CHOCOLAT MACAÉ

en brownie parfumé de Fourme d'Ambert & raisins au vin jaune
ショコラマカエとフルム・ダンベールのブラウニー

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

(サービス料別 - Service Charge will be added)

RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

¥35,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, poireau fondant en vinaigrette aigrelette & sauce gribiche
オマール海老のカルパッチョ仕立て オシエトラキャヴィア添え

FOIE GRAS DE CANARD

*fumé aux sarments de vigne, gelée de raisin Muscat Bailey &
mousseline de Roquefort*
フォアグラとマスカットベイリーのテリーヌ ヴィーニュの燻香

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri-rave confit au beurre de laurier de notre jardin
黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ 黒トリュフソースと
芳醇な白ワインソースの饗宴

MARRONS

en velouté à la fine de Champagne, petit coussin de perdreau
フランス産マロンのヴルーテ

CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres
幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

*au coing et cidre, noix et algues caramélisées & glace fermier au
parfum de clémentine*
マルメロとシードルのスフレ 柑橘香るヨーグルトのソルベ

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