

VERSAILLES

1名様 ¥13,000 per person

CREVETTE IMPÉRIALE

marinée à la Grenobloise & crémeux de chou-fleur au raifort
グルノーブル風 車海老のマリネ

ITOYORI

sur velours de Vichy aux moules, bonbon de panais garnie de florentine
イトヨリのナクレムール貝とキャロットのヴルール

CANETON

à la sauce Foyot, gratiné de salsifis à l'estragon & topinambours
幼鴨のロースト フォワイヨソース

POIRE WILLIAM

en mousse, nashi pochée au jus de cassis & crème glacée tonka
洋梨のムース トンカ豆のアイスクリーム添え

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)

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プレゼ ゴダール風

KINKI

sauce ivoire au vermouth, endives à l'orange au baie de Tasmanie
キンキのポワレ 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)