

# RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

## HOMARD BLEU ET TRUFFE NOIRE

*en carpaccio, crémeux de topinambours truffé*

*quartiers d'artichauts en vinaigrette*

オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

## AMADAÏ

*en croûte de noisettes, embeurrée de chou-vert*

*sauce clémentine aux truffes*

甘鯛のクルート仕立て クレマンティーヌと黒トリュフのソース

## 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 インペリアルエッグ

## DIAMANT NOIR

*en chowder de palourdes lié à la patate douce*

*bonbons d'épinards au Mont d'or*

黒トリュフと浅利のチャウダー

## CANETON

*à la Bordelaise au foie gras, pressé de poireaux à la truffe noire*

*pommes Dauphine*

幼鴨のロースト ボルドレーズソース

## SOUFFLÉ

*aux marrons vanillé, citron salé confit*

*sorbet églantier au jus frais de konatsu*

マロンのスフレ ローズヒップと小夏のソルベ

## 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