

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

MÉROU

mariné à l'orange sanguine, calisson de tomate garnie de quinoa
ハタのマリネ オレンジサンギーヌの芳香

RIS DE VEAU MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce
リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェル産ムール貝のプレゼ セート風

BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche & aïgo boullido
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

FILET DE VEAU

au cajun fumé & mini fenouil au jus de tomates vertes
フランス産仔牛のフィレ肉 夏野菜の燻香ソース

ou 又は

CANETON

à la daube Provençale, mille-feuille d'oreilles d'âne & artichauts
幼鴨のロースト ドーブプロヴァンサル

CHOCOLAT MACAÉ

en brownies parfumé de Fourme d'Ambert & raisin 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, gaspacho jaune saffrané gélifié & sauce Don Carlo

オマール海老とオシェトラキャヴィア

サフラン風味のガスパチョと南仏風プティファルシ

FENOUIL

en velouté rafraîchi, blanc manger d'oursins aux épices & tartare de kiwi

爽涼なフヌイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ

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

ROUGET

dans une sauce vineuse au parfum de garrigue

figue rôtie marinée au Banyuls

ルージュのポワレプロヴァンス風ドーブソースバスク産ジャ

ンボンのカネロニと黒無花果のマリネ

CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

au coing et cidre, noix caramélisée aux algues

sorbet 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

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