

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

PÉTALES D'ORMEAU

marinés à la sauce vierge & crémeux de piperade
鮑のヴィネグレットマリネとピペラードのムース

RIS DE VEAU & MOULE DU MONT-SANT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce
セート風リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェルのブレゼ

BOUILLABAISSSE

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

en tapenade parfumé au carvi & panisse aux tomates confites
幼鴨のロースト キャラウェイ香るタブナードソース

PÊCHE

crumble thym citron & parfum de lavande glacée
白桃とシェーブルチーズのガトー

LES PETITES DOUCEURS

Tbé 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エトラキャヴィア

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, tartare de kiwi

blanc manger d'oursins aux épices

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

エ

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

ルージェのポワレ 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

à l'argousier aux graines de maïs grillés & sorbet à la mûre sauvage

サジーとトウモロコシのスフレブラックベリーのソルベ

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)