

CANNES

1名様 ¥13,000 per person

CRABE KÉGANI

décliné façon Niçoise & courge spaghetti à la vinaigrette olive
毛蟹と夏野菜のブーケサラダとニソワーズのニューアージュ

LOUP

grillé aux épices d'été & tranche de fenouil braisé au Pastis
スズキのグリエ南仏風エピスソース

CANETON

aux baies de Mai, girolles au beurre d'abricot & romarin
幼鴨のローストハスカップソース

MELON

en soupe rafraîchi, entremet au pavot bleu & blanc
メロンとパヴォのアンサンブル

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)

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

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)