

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

AMADAÏ

marinée à la Grenobloises, crémeux de chou-fleur parfumé de cardamome
甘鯛のマリネ グルノブロワーズ

CÈPES

braisé façon bourgeoise dans une fine coque de farce & sauce Madère
ブルジョワーズ風セップ茸のブレゼ マデイラソース

KINKI

dans une écume d'oignons caramélisés, pommes boulangère & estragon
キンキのポワレ 優美なオニオンのエキューム

PERDREAU

au verjus du Périgord, mijotée de girolles & des carottes de couleurs
ペルドローのロースト ヴェルジュソース

ou 又は

CANETON

à la Bordelaise, cornet d'endive rouge garnie d'une compotée de chou rouge
幼鴨のロースト ボルドレーズソース

POIRE LA FRANCE

pochée au sirop d'érable, crémeux de chocolat à la fève de Tonka
メープル香るラ・フランスとスペキュロスのアイスクリーム

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}

¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, mousseline de poireau fumé & sauce gribiche

オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

FOIE GRAS

à la gelée de coing aux épices, compotée de butternuts & noix de pécan

フォアグラのテリーヌとエピス香る花梨のジュレ

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”

MARRON

en velouté onctueux, boudin de grouse d'Écosse & cèpes confits

マロンのヴルーテ グルーズのブーダンとセップ茸のコンフィ

CANETON MARCO POLO

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

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

au chocolat, éclats d'oranges confites & glace whisky au parfum de hojicha

ショコラのスフレ ほうじ茶とウイスキーのアイスクリーム

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)