



～継承-TRANSMISSION OF HERITAGE～

10/30～11/2

DÎNER MENU

ORMEAU

en rosace et son tartare assaisonné de son foie, bavaroise de navet à la cardamome
鮑のパルフェ プチ・トリアノン

HOMARD BLEU

en soufflé masqué de son carpaccio & caviar osciètre, sauce beurre blanc
オマール海老のスフレ オシエトラキャヴィア添え

AMADAÏ

en viennoise aux truffes blanches d'Alba & tranche de céleri-rave garnie de chou-fleur
アルバ産白トリュフ香る 甘鯛のヴィエノワーズ

FOIE GRAS DE CANARD

pôché au vin chaud épicés, pomme Dauphine aux butternuts & feuille d'endive rouge
フォアグラのポシェ 芳醇なエビスソース

CANETON

à la Grand Veneur, tartelette de cèpes au Comté & cornet de carottes de couleurs
幼鴨のロースト グランヴヌールソース

POIRES

caramélisées façon tatin, crémeux de fèves de Tonka & sablé aux noisettes
洋梨のタタンと甘美なトンカ豆のムース

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

Les Vins

Champagne Tour D'Argent Brut Blanc de Blancs en Magnum

シャンパーニュ トゥール ダルジャン ブリュット
ブラン ドゥ ブラン マグナム

Champagne de Venoge Louis XV Rosé 2012

シャンパーニュ ドゥ ヴノージュ ルイ 15 世 ロゼ

Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret 2020 La Pousse d'Or

ピュリニー モンラッシェル カイユレ ラ プスドール

Gevrey-Chambertin 1 er Cru Les Cazetiers 2021 Faiveley

ジュヴレ シャンベルタン レ カズティエ フェヴレイ

Château Latour 2012

シャトー ラトゥール

Château Guiraud 2015

シャトー ギロー

1名様 ¥100,000 Per

(税金・サービス料共)

(Service Charge included)

Renaud Augier

Meilleur Ouvrier de France 2019