



～継承-TRANSMISSION OF HERITAGE～

10/31～11/2

DÉJEUNER 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 芳醇なエピスソース

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

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

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

Hermitage Domaine des Tourettes 2021 Delas

エルミタージュ ドメーヌ デ トゥーレット ドゥラス

1名様 ¥65,000 Per

(税金・サービス料共)

(Service Charge included)

Renaud Augier

Meilleur Ouvrier de France 2019