



DÎNER du NOUVEL L'AN 年末年始を飾る優雅なる晚餐

MENU

TARABAGANI ET CAVIAR OSCIÈTRE

en effiloché corailé, bavaroise de chou-fleur & celtuces en macédoine au buntan
トラバガニのパルフェ オシエトラキャヴィア添え



FOIE GRAS D'OIE

à la marmelade de pomme, gelée de ratafia & carottes de couleurs infusées de gingembre
フォアグラと林檎のテリーヌ 甘美なラタフィアのジュレ



KUÉ ET TRUFFE BLANCHE

masqué de farce de Saint-Jacques, crozets à la crème d'abondance & sauce Vermouth
白トリュフ香るクエと帆立貝のスフレ ベルモットソース



BUTTERNUT

en velouté, pétales de navet garnie d'épinard & de cresson à la florentine
バターナッツカボチャのヴルーテ



BÉCASSE

en salmis, embeurrée de chou rouge au poivre cru & radis rouge confit au laurier
ベカスのロースト サルミソース

OU / 又は

CANETON

à la Périgueux, topinambours à la Dauphinoise parfumé de cardamome noire & betterave jaune
幼鴨のロースト 黒トリュフソース



DÉKOPON

en suprême mariné dans son zeste, crèmeux café à la cannelle & sorbet mimosa
デコポンのマリネとミモザのソルベ



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

お飲み物別

1名様 ¥38,000 Per person

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます
(Service Charge will be added 15%)

CHÊF DE CUISINE
RENAUD AUGIER
Meilleurs Ouvriers de France 2019