VERSAILLES

1名様 ¥15,000 per person

SAINT-JACQUES

à la vinaigrette au miel, bavaroise Freneuse & coulis de cerfeuil
帆立貝のポシェと爽やかなセルフイーユのクーリ

ITOYORI

sur un velours de betternuts, betterave jaune aux moules & pickes d'endive
イトヨリのナクレバターナッツカボチャのヴルール

CANETON

proivrade, chou de Bruxelles braisés au jus & gratin de chou-rave
幼鴨のローストポワブラドソース

RAISIN MUSCAT ET KYOHO

sur un sablé noisette, suprême de thé blanc vanillé & glace du fermier
巨峰とマスカットのアンサンブル

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)

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

fumé aux sarments de vigne, pétales de navet garnis de chou vert
幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香

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)