

CANNES

1 名様 ¥ 15,000 per person

CRABE KÉGANI

en cannelloni, crémeux aigrette & vinaigrette de céleri branche
南仏風毛蟹のカネロニ シトロンの芳香

LOUP

grillé à l'anchoïade, piment doux farci de langues d'oiseau & sariette
スズキのグリエ アンショワヤードソース

CANETON

à l'aubergine fumée, fenouil à la Marseillaise & panisse au romarin
幼鴨のロースト 夏野菜の燻香ソース

MELON

sur un blanc-manger à la fleur oranger & sorbet des Îles Caraïbes
メロンとブランマンジェのピニャコラーダ

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)

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

CARANGUE

à la Monégasque, bavaroise de fenouil anisé & sucs des épices d'été
シマアジのモネガスク仕立て 清爽なエピスソース

RIS DEVEAU ET MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce & jus de marjolaine
セート風リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェルのブレゼ

BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche & coulis aïgo boullido au basilic
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

LONGE DE VEAU DE FRNACE

au jus de ratatouille, tomate confite garnie de marmelade de maïs
フランス産仔牛のロースト ラタトゥイユソース

ou 又は

CANETON

aux baies de mai, girolles à la Provencale & barbajuan de blette
幼鴨のロースト ハスカップソース

PÊCHE

au Cap Corse, suprême d'abricots & glace huile d'olive au parfum verveine
桃のコンポートとベルベージュ香るオリーブオイルのアイスクリーム

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)