TEMPS & SAISONS

¥30,000 per person

ORMEAU

marinés aux câpres, crémeux de céleri rémoulade & topinambours fumés
鮑のマリネ グルノブロワーズ

CÈPES ET POITRINE DE VEAU

braisé façon bourgeoise dans une fine coque de farce & sauce ravigote
ブルジョワーズ風セップ茸と仔牛のブレゼ ラヴィゴットソース

KINKI

dans une écume de giroles, petit bonbon à la florentin & pommes boulangère
キンキのポワレ ヴァン・ジョーヌ香るジロル茸のエキューム

MARCASSIN

en noisette à la sauce poivrade, cromesquis de civet & panais au verjus
仔猪のデクリネゾン ポワヴラドソース

ou 又は

CANETON

à la Bourguignonne, gnokis de châtaignes au Comté & navet cuit au verjus
幼鴨のロースト ブルギニョンソース

POIRE

pôchée au gingembre, suprême de chocolat au café & glace spéculoos
洋梨のコンポート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

CHEF DE CUISINE
RENAUD AUGIER
L'un des Meilleurs Ouvriers de France 2019

(税金・サービス料共)
(Per person/Prices include tax and service charge)

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥48,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

sur un velours de Germiny au corail, bavaroise chou fleur & navet à l'aneth

オマール海老のカルパッチョ オシェトラキャヴィア添え

FOIE GRAS

fumé aux sarments de vigne en pressé, chou rouge acidulé & gelée de raisin

フォアグラのプレセ ヴィーニュの燻香

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri-rave confit au beurre de laurier de notre jardin

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ“インペリアルエッグ”

MARRON

en velouté onctueux à la truffe blanche & chartreuse de perdreau

白トリュフ香るマロンのヴルーテ

CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

au praliné noisette, marmelade de kaki & glace pruneaux à l'Armagnac

アジャン風 プラリネノワゼットのスフレ

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

CHEF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

L'un des Meilleurs Ouvriers de France 2019

(税金・サービス料共)

(Per person/Prices include tax and service charge)