

TEMPS & SAISONS

¥ 25,000 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・ジョーヌ香るジロール茸のエキューム

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 vigneronne beurre de Bercy, tourton de courge & chou de Bruxelles
幼鴨のロースト 芳醇な赤ワインソース

POIRE

pêchée 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

CHÉF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

L'un des Meilleurs Ouvriers de France 2019

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます
15% service charge will be added.

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 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 オシエ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

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます
15% service charge will be added.