

DÉJEUNER

1 名様 ¥ 15,000 per person

YAGARA

en chaud-froid diplomate, pommes de terre inka en vinaigrette d'estragon
ヤガラのショーフロワ クリュスタッセの芳香

SAINT-JACQUES

soufflé aux pleurotes, tapis d'endives braisées & coulis d'oignons au poivre
帆立貝と平茸のスフレ 甘美なオニオンのエキューム

CANETON

au vieux Madère, cylindre de rutabaga garnie de topinambours au macis
幼鴨のロースト マデールソース

RAISIN MUSCAT ET KYOHO

sur un pain de Gênes, crémeux de thé blanc vanillé & glace du vendangeur
巨峰とマスカットのアンサンブル 赤ワインのアイスクリーム添え

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.

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.