DÉJEUNER

¥ 18,000 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

MARRON

en suprême au parfum de bergamote, biscuit châtaigne & glace thé earl grey
ベルガモット香る ガトー・アルデショワ

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)

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)