

TEMPS & SAISONS

1 名様 ¥ 25,000 Per person

SABRE ARGENTÉ

mariné à la sauce vierge, bavaroise gaspacho et artichauts confits aux herbes
爽涼な太刀魚のマリネ ザジキソース

POITRINE DE VEAU ET MOULES MONT-SAINT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce & jus de marjolaine
セート風モンサンミッシェルと仔牛のブレゼ マジョラムの芳香

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

VEAU

grillé aux maïs au parfum d'été, pétales de tomate confites garnies de kegani
フランス産乳飲み仔牛のグリエと毛蟹のプティファルシ
ou 又は

CANETON

aux condiments d'aubergines, poivron doux farci de sa marmelade & socca
幼鴨のロースト 燻香茄子のコンディマン

FIGUE NOIRE

rôtie, suprême de chocolat parfumée à la lavande & glace nougat
黒無花果のカラメリゼとラベンダー香るショコラのムース

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)

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, concombre mariné aux graines de moutarde & gelée au safran
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

FENOUIL

en velouté rafraîchi parfumé pastis, tranche d'aubergine à la bohémienne
清爽なフヌイユのヴルーテ パスティスの芳香

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”

ORMEAU

fumé au bois de figuier et sa figue marinée au vin de Maury & panisse
燻香アワビのムニエル プロヴァンス風赤ワインソース

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

aux fruits de la passion, marmelade d'abricots parfumée de romarin
パッションフルーツのスフレとココナッツのアイスクリーム

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)