

# TEMPS & SAISONS

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## CARANGUE

*marinée à la Montpellier, bavaroise piperade & courgette au pistou capucine*  
シマアジのマリネ モンペリエソース 南仏野菜のマレシェール

## POITRINE DE VEAU ET MOULES MONT-SAINT-MICHEL

*braisée 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 légumes fumés au cajun, petit farci d'artichaut à la sariette & barbajuan*  
幼鴨のロースト エビス香る燻香夏野菜のソース

## PÊCHE

*dans une gelée de Sangria, suprême de verveine & glace gingembre*  
爽涼なピーチのサングリア ジンジャー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

(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, macédoine de fenouil aux pêches & 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

## LÉGUMES DU MARAÎCHER

*en velouté rafraîchi, tartare de tomate de couleurs au chèvre frais & basilic*  
清爽な夏野菜のヴルーテ

## 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”

## ROUGET

*dans une sauce raïto parfumé de garrigue, panisse aux olives & fleur de courgette*  
ルージェのポワレ 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 & glace coco*  
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

*tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique*  
フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

(サービス料別 - Service Charge will be added)