

DÉJEUNER

1 名様 ¥ 15,000 per person

LANGUES D'OURSINS

en nuage, courge spaghetti à la Niçoise & bouquet de bagna cauda
金糸瓜のニソワーズと雲丹のニュアージュ

LOUP DE MER

grillé aux olives noires Taggiasche & courgettes garnies de fine ratatouille
スズキのグリエ黒オリーブソース

CANETON

aux baies de mai, cannelloni de pomme de terre & fenouil au pastis
幼鴨のロースト ハスカップソース

MELON

mariné, mousse au lait d'amande & sorbet d'hibiscus au poivre long
メロンとスイカのもहित仕立てエピス香るハイビスカスのソルベ

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)

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プレゼ 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 エピス香る燻香夏野菜のソース

PÊCHE

dans une gelée de Sangria, surpême 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)