

# VERSAILLES

1名様 ¥15,000 per person

## PALOURDE ROYALE ET TSUBUGAI

*marinière, crémeux de fenouil à la citronnelle & pois gourmand*

ミル貝とツブ貝のマリエール

## CHAPON

*masqué d'une farce aux blettes, tranche d'aubergine braisée aigre douce*

オコゼのプレゼ小茄子のボヘミアン添え

## CANETON

*terre et mer, marmelade de poivrons aux épices & fleur de courgette*

幼鴨のロースト芳醇な赤ワインとオマール海老のソース

## ANANAS

*poché aux épices et caramélisé, suprême de citron & glace avocat*

エピス香るアナナスのコンフィアヴォカド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

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

# LOUIS XV

I 名様 ¥ 25,000 Per person

## AORIKKA

*en filaments mariné à l'aneth, bavaroise Crécy au poivre de Tasmanie*  
アオリイカのシュブーダンジュ オゼイユの芳香

## CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

*braisée façon cardinale dans une fine coque de farce & sauce bisque liée*  
カルディナル風仔牛のプレゼ 燻香ビスクソース

## MÉROU

*à la Grenobloise, nuage de farine de maïs & palet d'épinards aux pleurottes*  
ハタのポワレ グルノブローズ

## AGNEAU DE LAIT

*en canon, marmelade de pieds paquets & artichauts au beurre d'anchois*  
フランス産乳飲み仔羊のカノンとモンペリエ風旬菜のプレゼ  
ou 又は

## CANETON

*à la Robert lié au foie gras, pois gourmand au jus de barigoule & giroles*  
幼鴨のロースト ロベールソース

## CHOCOLAT MANJARI

*en crémeux, compotée de cerises à la fleur d'oranger & glace pistache*  
ショコラマンジャリのムースとピスタチオのアイスクリーム

## 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 )