

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ニエール

CHAPON

masqué d'une farce aux blettes, tranche d'aubergine braisée aigre douce
オコゼのブレゼ 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

1 名様 ¥ 25,000 Per person

AORIIKA

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 オセイユの芳香

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ブレゼ 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 グルノプロワーズ

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ブレゼ
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)