

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

OMBLE CHEVALIER

en chaud-froid à la cressonnière, crème acidulée à l'échalote & carotte

オンブルシュバリエのショーフロワ

CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

braisée façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée

仔牛のブレゼ カルディナル仕立て 燻香ビスクソース

MÉBARU

dans un crémeux d'Antin, pétale de courgette jaune & chou de Printemps

メバルのポワレと春野菜のマレシエール

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

aux morilles, asperge blanche masquée & royale de pois gourmand

幼鴨のロースト モリーユ茸のソース

CHOCOLAT FRAMBOISE

en mousse aux senteurs de rose, chantilly d'amande & sorbet pamplemousse

ショコラフランボワーズのムース 優美なサクラの芳香

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, crémeux d'asperge blanche à la cardamome & coulis de gribiche

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

FOIE GRAS

pêché à la Chateaubriand, légumes de montagne du Printemps & pomme fondante

フォアグラのポシェと春の山菜のエテュヴェ シャトーブリアンソース

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”

ASPERGES BLANCHES

en velouté, pannequet de saumon fumé garni biougigai à la crème d'aneth

フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

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

à la pistache, compotée de fraises des bois & glace noix de coco

ピスタチオ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)