

VERSAILLES

1 名様 ¥ 15,000 per person

SAWARA

mariné aux agrumes, poireau garni d'asperges vertes & coulis de choisy
柑橘香るサワラのマリネ

SAINT-JACQUES

en soufflé aux pleurotes et pousses de tétragone aillet, sauce chivry
帆立貝と平茸のスフレ シヴリーソース

CANETON

à la sauce Valois avec une réduction de vin rouge, pressé de carottes
幼鴨のロースト 芳醇な赤ワイン香るヴァロワソース

DÉKOPON

en suprême, crémeux de café à la cannelle & sorbet mimosa
デコポンのマリネとミモザのソルベ

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)

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ェール

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)