

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

TAÏRAGI

aux citrons Meyer, bavaroise de pousse de colza & chou fleur mimosa
マイヤーレモン香る平貝のマリネ

CRABE ZUWAI ET POITRINE DE VEAU

braisée façon blanquette dans une fine coque de farce & sauce ivoire
ズワイ蟹と仔牛のブランケット イヴォワールソース

KINMÉDAÏ

à la Maltaise, feuille d'endive garnie embeurrée de chou vert & panais
金目鯛のボワレ マルテーズソース

SUPRÊME DE PINTADE

en croûte Bercy, embeurrée de chou rouge au poivre cru & radis rouge
パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース
ou 又は

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

FRAISES

compotées d'inspiration vacherin parfumé de poivre long
フレイズとピスタチオアイスクリームのヴァシュラン

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}

¥42,000 per person

HOMARD BLEU ET TRUFFE

en carpaccio, mille-feuille de compotée de chou rouge & crémeux topinambours

オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

FOIE GRAS

pôché puis fumé au foin, ravioles de Saint-Marcellin & carotte de couleurs braisées

燻香フォアグラとドフィネ風ラヴィオリのボトフ 黒トリュフ添え

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”

DIAMANT NOIR

en chowder de palourdes lié à la patate douce & bonbons d'épinards au Mont d'or

黒トリュフと浅利のチャウダー

CANETON

à la royale en salmis, betterave jaune farcie de spaetzle au reblochon & truffe noire

黒トリュフ香る幼鴨のロワイヤル サルミソース

SOUFFLÉ

au praliné noisette, ganache de Gianduja & glace à la melanosporum

プラリネノワゼットのスフレ 黒トリュフのアイスクリーム

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)