

VIE PARISIENNE VERSAILLES

1 名様 ¥ 15,000 per person

SAUMON DE TASMANIE

mariné aux épices puis fumé au bois de chêne & mousseline rémoulade
燻香タスマニアサーモンとレムラードのムースリーヌ

LOTTE

aux huîtres, mousseline de chou-fleur caramélisée & cylindre de rutabaga
鮎鰯のムニエル ヴェルモット香る牡蠣のヴルール

CANETON

aux épices d'hiver, tartelette de garbure dauphinoise & cerfeuil tubéreux
幼鴨のロースト エピスソース

DÉKOPON

en surpême mariné, crémeux 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)

VIE PARISIENNE

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
金目鯛のポワレ 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)