

POUR COMMENCER

FOIE GRAS

des Trois Empereurs & sa brioche au beurre salé
トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風
¥ 7,480

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace et blini, grand service à la Russe
オシエトラキャヴィア クラシックスタイル
¥ 27,500

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio à l'oseille, bavaroise Nantua & coques de pois gourmand garnies à la Maraîchère
オマール海老とオシエトラキャヴィア
ナンチュア風ムースリーヌと旬菜のマレシェール
¥ 8,800

SAINT-JACQUES

sur un tartare d'endives & écume d'orange sétoka à la cardamome verte
帆立貝と色彩豊かな旬菜のコポー 爽やかなセトカのエキューム
¥ 5,280

AORI-IKA

en vinaigrette aux baies de verveine, crémeux d'Argenteuil en mimosa & coulis d'aneth
アオリイカのヴィネグレットマリネ
ミモザ風アスパラガスのムースリーヌ
¥ 6,600

FOIE GRAS

en mosaïque de fraise, bouquet de barbes de capucin en vinaigrette & asperges blanches
フォアグラと苺のテリーヌ
ホワイトアスパラガスとピサンリのブーケ
¥5,720

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches
フランス産ホワイトアスパラガス
ハーブ香るシトロン風味のムースリーヌソース
¥4,950

LE POTAGE

ASPERGES BLANCHES

en velouté, pétales de pousses de bambou en barigoule & trévis flamme au vinaigre de framboise
ホワイトアスパラガスのヴルーテ
木苺風味のトレヴィスと筍のバリグール
¥3,850

LA MERS

TRUITE SAKURA

mi-cuite à la sauce vin blanc au parfum ail des ours & mousseline de pommes de terre fumées

桜鱒と芳醇な白ワインソース

滑らかなジャガイモのムースリーヌ 桜の燻香

¥ 5,940

SANDRE

au beurre blanc à la carotène, asperge blanche grillée & légumes de montagne du Printemps

サンドルのボワレ

春の山菜とホワイトアスパラガスのグリエ

¥ 7,370

BROCHET

en quenelle en velour d'asperges vertes, coulis de soubise & ravioles de navet au homard

ブロッシェのムースリーヌ

蕪とオマール海老のラヴィオリ添え

¥ 5,280

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

黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴

¥ 13,750

LES CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres

マルコポーロ

OU / 又は

AUX MORILLES

asperge blanche enveloppée de Mornay & de lard poivré rôti

幼鴨のロースト

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのモルネー仕立て

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée & jus au beurre d'herbes du jardin

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥ 28,600 Per Two persons (お二人様)

LA PRAIRIE

AGNEAU DE LAIT

en canon aux pieds paquets, petits pois à la Française & jeune romaine braisée au thym

フランス産乳飲み仔羊

旬菜のブレゼ ハーブの香り

¥ 9,680

FILET DE BŒUF

au vieux Madère, chou de printemps farcie à la Charentaise & navet glaçon braisé à la capucine

国産黒毛和牛フィレ肉

シャラント風 春キャベツと小蕪のブレゼ

¥ 16,500

LES ALPAGES

Affinés par Phillippe Olivier, notre fromager-affineur

LE PLATEAU DU FROMAGER

sélection des terroirs au fil des saisons

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥ 3,520

LES TRADITIONS

CRÊPES

“Belle Époque” au pamplemousse rose & glace vanille aux gousses de Madagascar

クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの雫

¥ 3,080

SOUFFLÉ

au chocolat, éclats d'oranges confites & glace Hojicha au parfum de whisky

スフレ ショコラ

ほうじ茶香るウイスキーのアイスクリーム

¥ 2,750

LES DOUCEURS

FRAMBOISES

garnies de son coulis, mousse au Champagne rosé & sablé Nantais aux zestes de citron vert

木苺とシャンパーニュ ロゼのムース

ライム香るサブレと桜風味のアイスクリーム

¥ 2,420

ANANAS

caramélisés, blanc manger à la noix de coco & sorbet cacao à la fèves de tonka

パイナップルとココナッツ香るブランマンジェ

トンカ豆風味のチョコレートソルベ

¥ 2,420

BOUTE-HORS

Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin

INFUSION D'HERBES FRAÎCHES フレッシュハーブティ

¥ 1,650

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

コーヒー, エスプレッソ, アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥ 1,320