

POUR COMMENCER

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & 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

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

¥7,500

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, bavaroise Arlésienne à l'huile verte de basilic & sauce coraillée

オマール海老とオシエトラキャヴィア

バヴァロア アルレジェンヌとキヌアのラヴィオリ

¥8,800

DAURADE SAUVAGE

légèrement fumée marinée au jus de citron confit, bavaroise de chou kale & coulis aux épices du Sud

真鯛のヴィネグレットマリネ オークウツドの燻香

グアカモーレと南仏風エピスソース

¥5,700

PÉTALES D'ORMEAU

marinés à la sauce vierge, crème onctueuse de fenouil au pastis & légumes à la Niçoise

鮑のヴィネグレットマリネ

パスティス香るフヌイユのムースと南仏野菜のパレ

¥7,500

FOIE GRAS

en millefeuille d'une marmelade de raisin Muscat au Sauternes, petit sablé à l'anis étoilé

フォアグラとマスカットのミルフィーユ仕立て

ひよこ豆のバヴァロアとアニス風味のサブレ

¥6,200

LE POTAGE

VICHYSOISE

en velouté refroidi & lié aux langues d'oursins, fine brandade de rascasse à l'aneth

海胆のヴィシソワーズ仕立て

カサゴのブランダード アネットの芳香

¥3,300

LA MERS

BROCHET

en quenelles dans un jardin Impérial, ragoût de céleri rave & truffe noire

ブロッシェのムース 菊花飾り
黒トリュフと根セロリのラゲー

¥5,800

AINAMÉ

au petit farci de courgette, marmelade de girolles & sauce aux olives noires parfumée au carvi

アイナメのポワレ 黒オリーブソース
ズッキーニのエチュヴェとジロル茸のマルムラード

¥6,200

BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés & fine mousseline d'aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

¥7,200

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

¥14,000

LES CANETONS

PREMIER SERVICE : LE FILET

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

{こちらのメニューは事前のご予約をお勧めいたします}

OU / 又は

MARCO POLO

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

幼鴨のロースト マルコポーロ

OU / 又は

PROVENÇALE

à la daube au pistou de tomates & coques d'oignons garnies d'aubergines Marseillaise

幼鴨のローストプロヴァンス風ドーブソース
彩り豊かな旬菜のブレゼとオニオンのファルシ

SECOND SERVICE : PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée & jus au beurre des 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

VEAU

à la sauce de légumes fumés, artichauts barigoule aux copeaux de jambon cru Basque & galette de socca

フランス産仔牛フィレ肉
バスク産ジャンボンとソッカのガレット

¥9,700

FILET DE BŒUF

au jus de piperade à l'huile d'Argan, pommes de terre confites au basilic & éclats de fenouil au chorizo

国産黒毛和牛フィレ肉
フヌイユとチョリゾのコンポテ バジル香るポテトのコンフィ

¥17,500

LES ALPAGES

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

¥3,500

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

¥3,000

SOUFFLÉ

à la pistache de Sicile, confit de citron et gingembre & sorbet à la framboise au parfum de basilic

シチリア産ピスタチオのスフレ
バジル香るフランボワーズのソルベ

¥2,800

LES DOUCEURS

CHOCOLAT MACAÉ

en ganache tendre à la verveine, pointe de crème shikuwasa & gelée de mangue

ショコラマカエのバール
シークワサーのクリームとエキゾチックフルーツのジュレ

¥2,500

FIGUES NOIRES

dans un biscuit au thé Earl Grey, crémeux d'amandes & glace miel au parfum de lavande

黒無花果のコンポート
ラベンダーとアカシア蜂蜜のアイスクリーム

¥2,500

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

¥1,700

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

¥1,400