

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

¥7,800

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio sur un velour de crème onctueuse Madame Du Barry & condiment Grenobloise

オマール海老とオシエトラキャヴィア グルノーブル風ソース

滑らかなカリフラワーのムースと旬菜のグレック

¥8,800

AKAGAI ET TSUBUGAI

en vinaigrette vanillée, rémoulade de céleri rave en bavaroise & essence d'aneth

赤貝とマツブ貝のマリニエール

根セロリのレムラードムースとポワローのカネロニ

¥7,200

AIGUILLETTE DE SAINT PIERRE

à la Parisienne, crémeux de carotte au poivre de Tasmanie & sauce au vin jaune

的鯛のパリジェンヌ仕立て

キャロットのムースと彩り豊かな旬菜のパレット

¥5,700

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

ひよこ豆のバヴァロアとアニス風味のサブレ

¥6,200

LE POTAGE

BUTTERNUTS

et moules du Mont-Saint-Michel en velouté, royale d'échalote au cubèbe & chou rave braisé

バターナッツとモンサンミッシェル産ムール貝のヴルーテ

¥3,500

LA MERS

BROCHET

en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto, accents de 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グー

¥5,800

SAINT-JACQUES

masqué à la Florentine, compression de pomme boulangère & écume aux oignons caramélisés

帆立貝のフロランタン
ポテトのブランジェールとカラメルオニオンのエキューム

¥6,600

MÉROU

braisé au carotène en écailles croustillantes de marrons & pétales de navets aux girolles

ハタのブレゼ マロンチップのエカイユ仕立て
蕪と生黒胡椒香るキャベツのラビオリ

¥7,800

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

BORDELAISE

montée au beurre de Bercy, tourtons au cacao garnies de butternut & pieds de mouton

幼鴨のロースト ボルドレーズソース

カカオのトゥルトンとピエドゥムートンのフリカッセ

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

PERDREAU

en chartreuse au chou vert & lard fumé, mousseline de topinambours & jus au verjus

山鷄のシャルトルーズ

トピナンプールのムースリーヌと旬菜のブレゼ

¥8,000

FILET DE BŒUF

fumé aux sarments de vigne, sauce aux raisins Muscat Bailey & rutabaga aux noix

国産黒毛和牛フィレ肉 マスカットベイリースソース

リュタバガのブレゼと巨峰のパレ

¥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

du vendangeur d'une compotée du vieux garçon & crème glacé de caramel à la fleur de sel

スフレ ヴァンダンジュール

塩キャラメルのア이스クリーム添え

¥3,000

LES DOUCEURS

POIRE LA FRANCE

dans une crème d'amande, crémeux de chocolat à la cardamome verte & sphère de sirop d'érable

洋梨のブルダルーとメープルシロップのムース

グリーンカルダモン香るショコラクリーム

¥2,500

MARRON DE L'ARDÈCHE

à l'Armagnac en Suprême, éclats de meringue au thé Earl Grey & glace au pain épices

フランス産マロンのハーモニー

アールグレーのメレンゲとエピス風味のア이스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