

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

¥29,000

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

à la Don Carlo, crémeux de maïs aux fruits de la passion & calisson de tomate

オマール海老とオシエトラキャヴィア

グアカモーレ風トマトのカリソンと旬菜のムース

¥9,800

CRABE KÉGANI

et courgettes grillées dans une gelée de thym citron & crème onctueuse de riquette aux accents de timut

毛蟹とズッキーニのプレセシトロンタイムの香り

ルッコラのムースクリームと彩り豊かな南仏野菜のマリネ

¥8,800

LANGUES D'OURSIN

en nuage, spaghetti de courge assaisonnés d'épices du soleil & bouquet de bagna cauda

雲丹のエスプーマ エピス香る金糸瓜と旬菜のブーケ

¥8,200

LE POTAGE

FENOUIL

en velouté refroidi anisé, royale de coquillage au basilic & radis à la Niçoise

冷製フヌイユのヴルーテ アニスの芳香

バジル香る浅利のロワイヤル

¥4,500

LA MER

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

¥6,800

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

¥8,800

AÏNAMÉ

à la sauce barigoule, coussin à la Sétoise & marmelade de giroles aux olives

アイナメのポワレ バリグール風
ジロール茸と黒オリーブのマルムラードとティエル・セトワーズ

¥7,000

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

ROUGET

dans une sauce vineuse au parfum de garrigue & fine tartelette d'oignons aux figues noires

ルージェのポワレ プロヴァンス風ドーブソース
バスク産ジャンボンと黒無花果のピサラディエール

¥9,600

LES CANETONS

EN DEUX SERVICES COMME AUTREFOIS

幼鴨のロースト/ 腿肉の備長炭グリエ

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

au pistou de tomates confites et marjolaine, coque d'oignon en petit farci

幼鴨のロースト プロヴァンサルソース

ローズマリー香るパニスとニース風プティファルシ

PALETTE DES ABATTIS

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

新芽を摘んだ季節のサラダ

腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンブル

¥35,000 Pour 2 personnes (お二人様)

LA PRAIRIE

FILET DE VEAU

aux olives noires Taggiasche au carvi, cylindre de carotte aux maïs fumés & barbajuan monégasque

フランス産仔牛のフィレ肉 黒オリーブソース

モナコ伝統のバルバジュアンと旬菜のマルムロード

¥9,800

FILET DE BŒUF

jus tomate parfumé de citrons confits au sel, fine ratatouille au romarin & galette de socca

黒毛和牛フィレ肉 ソースシトロン

ひよこ豆のガレットとラタトゥイユのラヴィオリ

¥19,000

LES ALPAGES

LE PLATEAU DU FROMAGER

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,500

LES DOUCEURS

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霰

¥3,500

SOUFFLÉ

à la pistache de Sicile, confit de citron et gingembre & sorbet framboise au basilic
シチリア産ピスタチオのスフレとフランボワーズのソルベ

¥3,500

FIGUE NOIRE

rôtie au beurre vanillé, éclats de pain de Gênes & crémeux d'une réduction de Banyuls
黒無花果のロースト ヴァニラの芳香 トンカ豆のアイスクリーム

¥3,000

RAISIN MUSCAT

sur un fiadone Corse au citron broyé organique & glace myrtille parfumée de poivre long
シャインマスカットのフィヤドーナ仕立て
ブルーベリーのアイスクリーム添え

¥3,000