

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

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

¥12,000

HOMARD BLEU

en rouelles à la compote d'aubergines

en vinaigrette à l'huile de vierge abricotée

ブルターニュ産オマール海老 茄子のコンポート

サラダ仕立てアプリコットのヴィネグレット

¥9,800

ORMEAU

marinés à la ravigote, crémeux de Madame Dubarry

tourbillon de carotte jaune

鮑のヴィネグレットマリネ

カリフラワーのムースと彩り豊かなキャロットのトゥルビヨン

¥8,800

YAGARA

en marbré, feuilles d'endives farcies à la poire baravoise de rémoulade

ヤガラのマルブレ

洋梨のカネロニと秋色に彩る旬菜のマリネ

¥8,200

LE POTAGE

MARRON

en crème onctueuse, petit gâteau de foie blond amanite des césars en pickles

マロンのヴルーテ

ガトー・ドゥ・フォアとタマゴ茸のピクルス

¥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

SAINT-JACQUES

masqué de pleurotes, compression de pommes boulangère écume aux oignons caramélisés

帆立貝と平茸のスフレ
優美なカラメルオニオンのエキューム

¥8,800

MÉROU

à la Grenobloise, céleri rave aux noix cromesquis de moules du Mont-Saint-Michel

ハタのグルノーブル風
根セロリのガトーとモンサンミシエルのクロメスキ

¥8,600

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

BLANC D'AMADAÏ

au caviar Oscietre, sauce fenouillette

甘鯛のヴァプール キャヴィア添え ソースフヌイユ

¥18,000

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

AUX RAISINS MUSCAT BAILEY

fumé aux sarments de vigne & butternut à la marmelade de trompettes

幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香

マスカットベイリーソース 旬菜のマルムラードと巨峰のパレ

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

GROUSE

en filet à la cardamome noire betterave fondante garnie de chou rouge et de pomme

グルーズのロティ ブラックカルダモンの香り

甘美なビーツと赤キャベツと林檎のマルムラード

¥9,800

FILET DE BŒUF

à la sauce Foyot avec une réduction de Merlot tourtons de chocolat & gratin de topinambours

黒毛和牛フィレ肉 フォワイヨソース

ショコラ風味のトゥルトンとトピナンプールのグラタン

¥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霏

¥3,500

SOUFFLÉ

du vendangeur d'une compotée du vieux garçon crème glacée 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

¥3,500

MARRON DE L'ARDÈCHE

en suprême au parfum de bergamote biscuit châtaigne à l'Armagnac & accents de vanille
アルデーシュ産マロンのモンブラン ロイヤルミルクティーのア이스クリーム

¥3,000

POIRE À LA FRANCE

au caramel d'érable épicé & dentelle d'orange ganache onctueuse à la graine de la paix
メイプル香るラ・フランスのコンポートと
ショコラのムース アイリッシュコーヒーのア이스クリーム

¥3,000