

# RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

¥35,000 per person

## HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, gaspacho jaune saffrané gélifié & sauce Don Carlo*

オマール海老とオシエトラキャヴィア サフラン風味のガスパチョと南仏風プティファルシ

## FENOUIL

*en velouté rafraîchi, blanc manger d'oursins aux épices & tartare de kiwi*

爽涼なフヌイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ

## 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

## ROUGET

*dans une sauce vineuse au parfum de garrigue & figue rôtie marinée au Banyuls*

ルージェのボワレ プロヴァンス風ドーブソース バスク産ジャンボンのカネロニと黒無花果のマリネ

## CANETON 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

## SOUFFLÉ

*à l'argousier aux graines de maïs grillés & sorbet à la mûre sauvage*

サジーとトウモロコシのスフレブラックベリーのスルベ

## LES PETITES DOUCEURS

*tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique*

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子



# MONACO

{L'expression de la saison par le Chef}

1名様 ¥25,000 per person

季節のコース お料理5品 メインデッシュには鴨料理をお選びいただけます

# CRÉATIONS

{Recettes signature}

## L'OEUF IMPÉRIAL

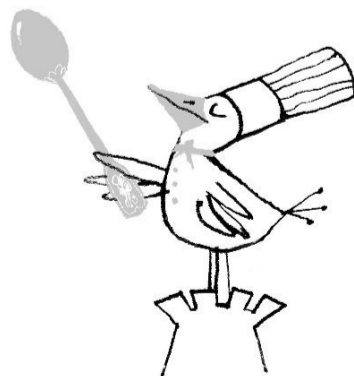
*à la truffe noire, céleri-rave confit au beurre de laurier de notre jardin ¥14,000*

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

## RIS DE VEAU ET MOULE DU MONT-SANT-MICHEL

*braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce & sauce marjolaine aux citrons confits ¥10,000*

セート風リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェルのブレゼ マジョラムとシトロンのソース



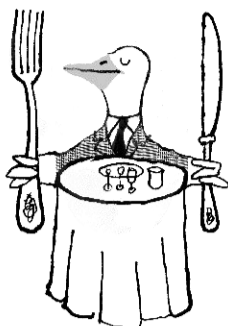
CHEF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2019

税金共、別途サービス料15%を加算させていただきます

15% service charge will be added.



## ENTRÉES

{ou petits entremets}

### CAVIAR OSCIÈTRE

*sur glace & blini, grand service à la Russe* ¥29,000

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

### FOIEGRAS DES TROIS EMPEREURS

*& sa brioche au beurre salé* ¥12,000

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝

### HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio & gaspacho jaune saffrané gélifié* ¥14,000

オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

### PÉTALES D'ORMEAU

*marinés à la sauce vierge & crémeux de piperade* ¥9,600

鮑のヴィネグレットマリネとピペラードのムース

### CRABE KÉGANI

*décliné façon Niçoise & courge spaghetti à la vinaigrette olive* ¥8,800

毛蟹と夏野菜のブーケサラダとニソワーズのニューアージュ

## POISSONS

{l'art de la fraîcheur}

### BROCHET

*en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto* ¥6,800

ブロッシェのムース 菊花飾り

### LOUP

*grillé aux épices d'été & tranche de fenouil braisé au Pastis* ¥8,200

スズキのグリエ 南仏風エピスソース

### BOUILLABAISSE

*Méditerranéenne aux poissons de roche & aïgo boullido* ¥9,000

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

### ROUGET

*dans une sauce vineuse au parfum de garrigue* ¥9,600

ルージェのポワレ プロヴァンス風ドーブソース

## POTAGE

{excellence en simplicité}

### FENOUIL

*en velouté rafraîchi & blanc manger d'oursins aux épices* ¥5,000

爽涼なフヌイユのヴルーテ

エピス香る雲丹のブランマンジェ



# CANETONS

{en deux services}

幼鴨のロースト/腿肉の備長炭グリエ

¥35,000 per person (お二人様)

## MARCO POLO

*crème aux harmonies de multiples poivres*

幼鴨のロースト マルコポーロ

ou 又は

## OLIVES NOIRS

*en tapenade parfumé au carvi & panisse aux tomates confites*

幼鴨のロースト キャラウェイ香るタブナードソース

## PALETTE DES ABATTIS

*cuisse grillée au Binchotan & petite caillette glacée*

腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンブル

# RÔTS

{Pièces de résistance}

## FILET DE VEAU

*au cajun fumé & mini fenouil au jus de tomates vertes* ¥9,800

フランス産仔牛のフィレ肉 夏野菜の燻香ソース

## FILET DE BŒUF

*aux baies de Mai, girolles au beurre d'abricot & romarin* ¥20,000

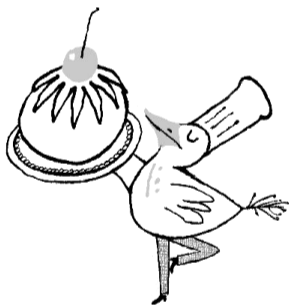
黒毛和牛フィレ肉 ハスカップソース

# FROMAGES

{venus de France}

LE PLATEAU DU FROMAGER ¥4,500

フランス産フロマージュ



# DESSERTS

{tentations & délices à commander en début de repas}

## CRÊPES

*“Belle Époque” au pamplemousse rose* ¥3,500

クレープフランベ ベルエポック

## SOUFFLÉ

*à l'argousier aux graines de maïs grillés* ¥3,500

サジーとトウモロコシのスフレ

## MELON

*en soupe rafraîchi, entremet au pavot bleu & blanc* ¥3,000

メロンとパヴォのアンサンブル

## PÊCHE

*crumble thym citron & parfum de lavande glacée* ¥3,000

白桃とシェーブルチーズのガトー

CHEF-PÂTISSIER

YANNICK FERRATON