

ENTRÉES

{ou petits entremets}

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & blini, grand service à la Russe ¥30,000

オシェトラキャヴィア クラシックスタイル

FOIEGRAS DES TROIS EMPEREURS

& sa brioche au beurre salé ¥13,000

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, poireau fondant en aigrette & sauce gribiche ¥14,000

オマール海老のカルパッチョ仕立て オシェトラキャヴィア添え

MÉROU

au pamplemousse rubis, calisson de tomate garnie de quinoa ¥9,000

ハタのマリネ ピンクグレープフルーツの芳香

CREVETTE IMPÉRIALE

marinée à la Grenobloise & crémeux de chou-fleur au raifort ¥8,800

グルノーブル風 車海老のマリネ

FOIE GRAS

fumé aux sarments de vigne en pressé & gelée de raisin ¥10,000

フォアグラのテリーヌ ヴィーニュの燻香

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

ITOYORI

sur velours de Vichy aux moules, bonbon garnie de florentine ¥8,200

イトヨリのナクレ ムール貝とキャロットのヴルール

KINKI

sauce ivoire au vermouth, endives à l'orange au baie Tasmanie ¥9,600

キンキのポワレ ヴェルモット香るイヴォワールソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

MARRONS

en velouté à la fine de Champagne, petit coussin de perdreau ¥5,000

フランス産マロンのヴルーテ



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 multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

ou 又は

VIGNERONNE

lié au beurre de Bercy & tourton de courge aux champignons des bois

幼鴨のロースト ヴィニュロン風

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}

GROUSE D'ÉCOSSE

en salmis au Guanaja, compotée chou rouge et crème de cassis ¥11,000

グルーズのロースト ショコラ香るサルミソース

FILET DE BŒUF

sauce Foyot, gratiné de salsifis à l'estragon & topinambour ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉 フォワイヨソース

FROMAGES

{venus de France}

LE PLATEAU DU PLATEAU

¥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

au coing et cidre, noix et algues caramélisées & sorbet fermier ¥3,500

マルメロとシードルのスフレ 柑橘香るヨーグルトのソルベ

CHOCOLAT MACAÉ

brownie parfumé de Fourme d’Ambert & raisins au vin jaune ¥3,000

ショコラマカエとフルム・ダンベールのブラウニー

POIRE WILLIAM

en mousse, nashi pochée au jus de cassis & crème glacée tonka ¥3,000

洋梨のムース トンカ豆のアイスクリーム添え

CHEF-PÂTISSIER

YANNICK FERRATON

RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

¥35,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, poireau fondant en vinaigrette aigrelette & sauce gribiche
オマール海老のカルパッチョ仕立て オシエトラキャヴィア添え

FOIE GRAS DE CANARD

fumé aux sarments de vigne, gelée de raisin Muscat Bailey & mousseline de Roquefort
フォアグラとマスカットベイリーのテリヌ ヴィーニュの燻香

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

MARRONS

en velouté à la fine de Champagne, petit coussin de perdreau
フランス産マロンのヴルーテ

CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres
幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

au coing et cidre, noix et algues caramélisées & glace fermier au parfum de clémentine
マルメロとシードルのスフレ 柑橘香るヨーグルトのソルベ

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



LOUIS XV

{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

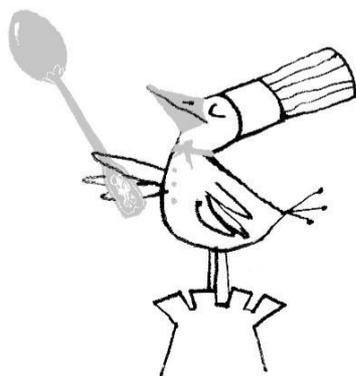
{Recettes signature}

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

CÈPES ET RIS DE VEAU

braisés à la Godard dans une fine coque de farce & sauce Chateaubriand ¥10,000
リ・ドゥ・ヴォーとセップ茸のブレゼ ゴダール風 シャトーブリアンソース



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.