

## ENTRÉES

{ou petits entremets}

### CAVIAR OSCIÈTRE

*sur glace & blini, grand service à la Russe ¥30,000*  
オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

### FOIE GRAS 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 オシエトラキャヴィア添え

### YAGARA

*en compression, bavaroise de rémoulade & pickles de radis ¥9,000*  
ヤガラのプレセ レムラードのムースと旬菜のマリネ

### CREVETTE IMPÉRIALE

*marinée à la Grenobloise & crémeux de chou-fleur au raifort ¥8,800*  
車海老のマリネ グルノプロワーズ

### 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

### SAINT-PIERRE

*meunière aux huîtres, royale de topinambours & betterave ¥8,200*  
的鯛のムニエル 牡蛎のヴルール

### KINKI

*sauce ivoire-vermouth, endives à l'orange & baie de 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 For 2 persons (お二人様)

## MARCO POLO “ÉDITION 2024”

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

ou 又は

## FOLIE DE ROSSINI

en salmis farcié et nuage de pommes de terre fumées & girolles

幼鴨のロッシーニ ロワイヤル仕立て

## 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

glacé au guanaja, compotée chou rouge et crème de cassis ¥11,000

グルーズのロースト ショコラの芳香

## FILET DE BŒUF

à la Bordelaise monté au beurre de Bercy & cèpes en persillade ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉 ボルドレーズソース

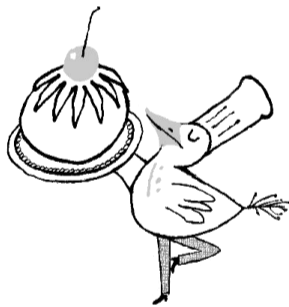
# FROMAGES

{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 & glace vanille ¥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

洋梨のムースとトンカ豆のアイスクリーム

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 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ーヌ 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 "FOLIE DE ROSSINI"

*en salmis farcie et nuage de pommes de terre fumées & girolles à la Bordelaise*  
幼鴨のロッシェニ ロワイヤル仕立て ジョル革のラグーと燻香ポテトのニューアージュ

## SOUFFLÉ

*au coing et cidre, noix et algues caramélisés & 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}

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

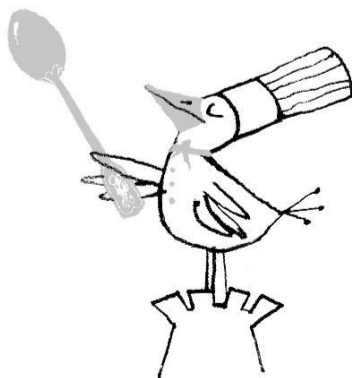
{recettes signature}

## 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  
ゴダール風リ・ドゥ・ヴォーとセップ茸のプレゼ シャトーブリアンソース



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.