

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

GROUPER

marinated with blood oranges, tomato calisson garnished with quinoa
ハタのマリネ オレンジサンギーヌの芳香

SWEETBREADS AND MUSSEL FROM MONT-SAINT-MICHEL

braised in Sétoise style in a thin shell of stuffing
リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェル産ムール貝のプレゼ セー
ト風

BOUILLABAISSE

Mediterranean style with sautéed rockfish
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

VEAL FILLET

with smoked Cajun spice flavour, mini fennel with green tomato juice
フランス産仔牛のフィレ肉 夏野菜の燻香ソース

ou 又は

DUCKLING

with Provençal stew, spinach gratin millefeuille and artichokes
幼鴨のロースト ドーブプロヴァンサル

MACAE CHOCOLATE

Fourme d'Ambert flavoured brownie, yellow wine marinated grapes
ショコラマカエとフルム・ダンベールのブラウニー

LITTLE SWEETNESSES

fresh herbal tea or Africa-America espresso
トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー

(サービス料別 - Service Charge will be added)

RENOMMÉES

{The traditions 6 courses menu}

¥35,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

carpaccio, jellied yellow gazpacho with saffron and sauce "Don Carlo"

オマール海老とオシェトラキャヴィア サフラン風味のガス

パチョと南仏風プティファルシ

FENNEL

chilled velouté with sea urchin blanc manger and 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

エ

THE IMPERIAL EGG

with black truffle, cereliac confit with laurel butter from our garden

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

RED MULLET

in a garrigue-flavoured wine sauce & roasted fig marinated in Banyuls wine

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

ャンボンのカネロニと黒無花果のマリネ

DUCKLING MARCO POLO

roasted duckling filet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

quince and cider, caramelized walnuts

with seaweed and clementine sorbet

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

LITTLE SWEETNESSES

fresh herbal tea or Africa-America espresso

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー