

CANNES

1名様 ¥13,000 per person

KEGANI CRAB

Niçoise style salad, spaghetti squash with crushed olive vinaigrette
毛蟹と夏野菜のニース風ブーケサラダ

AÏNAME

kokotxas sauce, thin onion tart and carrot with spices
アイナメのコンフィグランアイオリ仕立て

DUCKLING

ratatouille sauce, rosemary panisse and chanterelles in pistou
幼鴨のローストラタトゥイユソース

FIG AND QUETSCHES PLUM

roasted iced vanilla mousse with smoky flavour
無花果とクエッチのロティと燻香ヴァニラのパルフェ

LES PETITES DOUCEURS

thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique
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)

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)