

## 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 TRUFFE NOIRE

*en carpaccio, crémeux de topinambours truffé & artichauts ¥14,000*  
オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

### SAUMON DE TASMANIE

*aux épices puis fumé au bois de chêne & bavaroise de Inka ¥8,400*  
タスマニア産サーモン オークウッドの燻香

### TAÏRAGAI

*mariné de vinaigrette d'estragon & coulis de fèves de Tonka ¥9,600*  
エストラゴン香る平貝のマリネ

### FOIE GRAS

*aux fraises à la baie de verveine, navet farci de pouses de colza ¥10,000*  
苺とフォアグラのテリーヌ 菜の花と蕪のラヴィオリ添え

## 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

### LOTTE

*meunière en homardine, radis garni de lentilles liées à la kokotxas ¥8,200*  
鮫鱈のムニエル オマールディーヌソース

### AMADAÏ

*en croûte de noisettes, chou-vert & sauce clémentine aux truffes ¥12,000*  
甘鯛のクルート仕立て クレマンティーヌと黒トリュフのソース

## POTAGE

{excellence en simplicité}

### DIAMANT NOIR

*en chowder de palourdes lié à la patate douce & épinards ¥5,800*  
黒トリュフと浅利のチャウダー



# 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 2024

ou 又は

## AUX ÉPICES D'HIVER

mille-feuille de carotte à la Crécy & cerfeuil tubéreux

幼鴨のロースト エピスソース

## 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}

## SURPRÊME DE PINTADE

contisé au beurre d'herbes, spaetzle en tartiflette dans l'oignon ¥10,000

パンタードのロースト 芳醇なヴァンジョースソース

## FILET DE BŒUF

Bordelaise au foie gras, pressé de poireaux à la truffe noire ¥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 ベルエポック

## SOUFFLÉ

aux marrons vanillé, citron salé confit & sorbet églantier ¥3,500

マロンのスフレ ローズヒップと小夏のソルベ

## CHOCOLAT KIDAVOA

en mousse, banane caramélisée & crème glacée au whisky ¥3,000

キダヴォアショコラのムースとウイスキーのアイスクリーム

## AMANDE-COCO

en suprême praliné, compotée de fraises & sorbet ananas ¥3,000

ココナッツ香るプラリネのガトー

アナナスのソルベ添え

CHEF-PÂTISSIER

YANNICK FERRATON

# RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

## HOMARD BLEU ET TRUFFE NOIRE

*en carpaccio, crémeux de topinambours truffé & quartiers d'artichauts en vinaigrette*  
オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

## AMADAÏ

*en croûte de noisettes, embeurrée de chou-vert & sauce clémentine aux truffes*  
甘鯛のクルート仕立て クレマンティースと黒トリュフのソース

## 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 インペリアルエッグ

## DIAMANT NOIR

*en chowder de palourdes lié à la patate douce & bonbons d'épinards au Mont d'or*  
黒トリュフと浅利のチャウダー

## CANETON

*à la Bordelaise au foie gras, pressé de poireaux à la truffe noire & pommes Dauphine*  
幼鴨のロースト ボルドレーズソース

## SOUFFLÉ

*aux marrons vanillé, citron salé confit & sorbet églantier au jus frais de konatsu*  
マロンのスフレ ローズヒップと小夏のソルベ

## 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

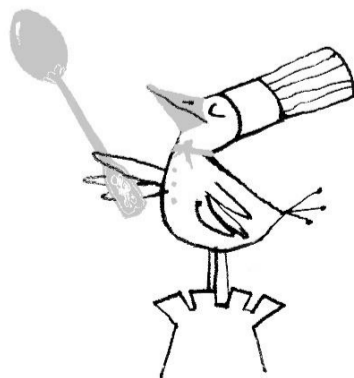
季節のコース お料理5品 メインデッシュには鴨料理をお選びいただけます

# 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 インペリアルエッグ



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.