



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 ¥15,000
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, crémeux artichauts barigoule & courge spaghetti ¥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

CRABE KÉGANI

en cannelloni, crémeux aigrette & vinaigrette de céleri branche ¥8,800
南仏風毛蟹のカネロニ シトロンの芳香

CARANGUE

à la Monégasque, bavaoise de fenouil anisé & sucs des épices d'été ¥9,500
シマアジのモネガスク仕立て 清爽なエピソース

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

BOUILLABAISSSE

Méditerranéenne aux poissons de roche & aïgo boullido au basilic ¥9,800
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

LOUP

grillé à l'anchoïade, piment doux farci de langues d'oiseau ¥8,400
スズキのグリエ アンショワヤードソース

ROUGET

raïto lié au foie, aubergine à la bohémienne & pois chicke ¥12,000
ルージェのポワレ プロヴァンス風赤ワインソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

LÉGUMES DU MARAÎCHER

en gaspacho vert, nuage d'oursins & glace aux poivrons jaunes ¥5,000
夏野菜のガスパッチョと雲丹のニューアージュ



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

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

AUX BAIES DE MAI

mijouté de girolles à la Provençale & barbajuan de blette

幼鴨のロースト ハスカップソース

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}

LONGE DE VEAU DE FRNACE

au jus de ratatouille, tomate confite garnie de marmelade de maïs ¥12,000

フランス産仔牛のロースト ラタトゥイユソース

FILET DE BŒUF

à l'aubergine fumée, fenouil à la Marseillaise & panisse romarin ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト 夏野菜の燻香ソース

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 ¥4,500

クレープフランベ “ベルエポック”

SOUFFLÉ

à la pistache de Sicile & sorbet à la framboise parfumé de basilic ¥3,500

シチリア産ピスタチオのスフレ バジル香るフランボワーズのソルベ

MELON

sur un blanc-manger à la fleur oranger & sorbet des Îles Caraïbes ¥3,000

メロンとブランマンジェのピニャコラーダ

PÊCHE

au Cap Corse, suprême d'abricots & glace huile d'olive et verveine ¥3,000

桃のコンポートとベルベヌ香るオリーブオイルのアイスクリーム

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, crémeux artichauts barigoule & courge spaghetti au chèvre frais
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

LÉGUMES DU MARAÎCHER

en gaspacho vert, nuage de langues d'oursins & glace aux poivrons jaunes
夏野菜のガスパッチョと雲丹のニューアージュ

ROUGET

raïto lié au foie, tranche d'aubergine à la bobémienne & mousseline de pois chiche
ルージェのポワレ プロヴァンス風赤ワインソース

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”

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

à la pistache de Sicile, marmelade de citron & sorbet framboise parfumé de basilic
シチリア産ピスタチオとシトロンのスフレ バジル香るフランボワーズのソルベ

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



MONACO

{l'expression de la saison}

1名様 ¥25,000 per person

Seasonal course with 5 dishes. For the main course, you can choose a duck dish.
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}

RIS DEVEAU ET MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce & jus de marjolaine ¥12,000
セート風リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェルのプレゼ

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri rave confit au beurre de laurier de notre jardin ¥16,000
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”



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.