

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, concombre garni d'anchoïade & sauce Don Carlo ¥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
毛蟹のカネロニ 清爽なセロリのヴィネグレット

ORMEAU

à la Niçoise, bavaroise de poivron jaune & quartiers d'artichauts ¥9,500
鮑と南仏野菜のニソワーズ

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

BOUILLABAISSE

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

KOCHI

à la façon estocaficada, fenouil braisée au thym & poivron confit ¥8,400
コチのプレゼ ニース風エストフィナードソース

ROUGET

raïto lié au foie, aubergine à la bohémienne & pois chiche ¥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}

FENOUIL

en velouté rafraîchi, blanc-manger aux épices & macédoine aux oursins ¥5,000
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ェ



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 OLIVES TAGGIASCHE

petits farcis d'oignon garnie de caviar d'aubergines & panisse

幼鴨のロースト タジャスカオリーブのソース

PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan & petite caquette 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 FRANCE

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

aux citrons, gnocki de polenta aux épinards & pissaladière ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト シトロンソース

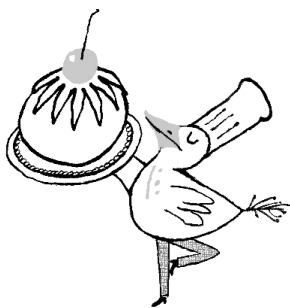
FROMAGES

{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

RAISIN MUSCAT ET KYOHO

sur un sablé noisette, suprême de thé blanc vanillé & glace nougat ¥3,000

巨峰とマスカットのアンサンブル ヌガーグラス添え

FIGUE NOIRE

marinée au Banyuls, crémeux de fromage & pain de Gênes romarin ¥3,000

黒無花果のマリネ パニユルスの香り

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}
¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, tranche de concombre garnie d'anchoïade & sauce Don Carlo
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

FENOUIL

en velouté rafraîchi, blanc-manger aux épices & macédoine aux oursins
爽涼なフヌイユのヴルーテ エビス香る雲丹のブランマンジェ

ROUGET

raïto lié au foie, tranche d'aubergine à la bobémienne & mousseline de pois chiche
ルージュのボワレ 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 DE VEAU 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”



CHÉF 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.