

## 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, mousseline de poireau fumé & sauce gribiche ¥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

### SAINT-JACQUES

à la vinaigrette au miel, bavaroise Freneuse & coulis de cerfeuil ¥8,000  
帆立貝のポシェと爽やかなセルフィーユのクーリ

### AMADAÏ

marinée à la Grenobloise, crémeux de chou-fleur à la cardamome ¥9,500  
甘鯛のマリネ グルノプロワーズ

### FOIE GRAS

à la gelée de coing, compotée de butternuts & noix de pécan ¥12,500  
フォアグラのテリーヌとエピス香る花梨のジュレ

## 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

### KINKI

dans une écume d'oignons caramélisés, pommes de terre boulangère ¥11,000  
キンキのボワレ 優美なオニオンのエキューム

### ITOYORI

sur un velours de betternuts, betterave jaune aux moules ¥8,600  
イトヨリのナクレ バターナッツカボチャのヴルール

## POTAGE

{excellence en simplicité}

### MARRON

en velouté onctueux, boudin de grouse d'Écosse & cèpes confits ¥5,000  
マロンのヴルーテ グルーズのブーダンとセップ茸のコンフィ



# 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

## RAISIN MUSCAT BAILEY

fumé aux sarments de vigne, pétales de navet garnis de chou vert

幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香

## 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}

## PERDREAU

au verjus du Périgord, mijotée de girolles & des carottes de couleurs ¥10,000

ペルドローのロースト ヴェルジュソース

## FILET DE BŒUF

proivrade, chou de Bruxelles braisés au jus & gratin de chou-rave ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト ポワヴラドソース

# 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

au chocolat, éclats d'oranges & glace whisky au parfum de hojicha ¥3,500

ショコラのスフレ ほうじ茶とウイスキーのアイスクリーム

## POIRE LA FRANCE

pochée au sirop d'érable, crémeux de chocolat à la fève de Tonka ¥3,000

メープル香るラ・フランスとスペキュロスのアイスクリーム

## RAISIN MUSCAT ET KYOHO

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

巨峰とマスカットのアンサンブル

# RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

## HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, mousseline de poireau fumé & sauce gribiche*

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

## FOIE GRAS

*à la gelée de coing aux épices, compotée de butternuts & noix de pécan*

フォアグラのテリーヌとエピス香る花梨のジュレ

## 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”

## MARRON

*en velouté onctueux, boudin de grouse d'Écosse & cèpes confits*

マロンのヴルーテ グルーズのブーダンとセップ茸のコンフィ

## 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

*au chocolat, éclats d'oranges confites & glace whisky au parfum de bojicha*

ショコラのスフレ ほうじ茶とウイスキーのアイスクリーム

## 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}

## CÈPES

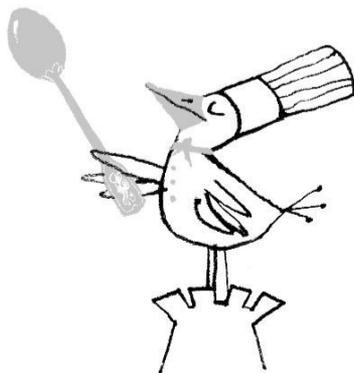
*braisé façon bourgeoise dans une fine coque de farce & sauce Madère & ¥12,000*

ブルジョワーズ風セップ茸のブレゼ マデイラソース

## 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.