

## ENTRÉES

{ou petits entremets}

### CAVIAR OSCIÈTRE

*sur glace & blini, grand service à la Russe ¥30,000*

オシェ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 TRUFFE

*en carpaccio, mille-feuille de chou rouge & crémeux topinambours ¥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

*mariné puis fumé au bois de chêne & mousseline rémoulade ¥7,600*

燻香タスマニアサーモンとレムラードのムースリーヌ

### TAIRAGI

*aux citrons Meyer & bavaroise de poussée de colza ¥9,500*

マイヤーレモン香る平貝のマリネ

### FOIE GRAS

*poché puis fumé au foin & ravioles de Saint-Marcellin ¥12,500*

燻香フォアグラとドフィネ風ラヴィオリのポトフ 黒トリュフ添え

## POISSONS

{l'art de la fraîcheur}

### BROCHET

*en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto ¥6,800*

プロッシュのムース 菊花飾り

### KINMÉDAÏ

*à la Maltaise, endive garnie embeurrée de chou vert & panais ¥9,500*

金目鯛のポワレ マルテーズソース

### LOTTE

*aux huîtres, mousseline de chou-fleur caramélisée & rutabaga ¥8,600*

鮪鰯のムニエル ヴェルモット香る牡蠣のヴルール

## POTAGE

{excellence en simplicité}

### DIAMANT NOIR

*chowder lié à la patate douce & bonbons d'épinards au Mont d'or ¥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

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

## ROYALE

en salmis, betterave jaune farcie de spaetzle au reblochon & truffe noire

黒トリュフ香る幼鴨のロワイアル サルミソース

## 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}

## SUPRÊME DE PINTADE

en croûte Bercy, embeurrée de chou rouge au poivre cru & radis ¥10,000

パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース

## FILET DE BOEUF

aux épices, tartelette de garbure dauphinoise & cerfeuil tubéreux ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト エピスソース

## FROMAGES

{venus de France}

## LE PLATEAU DU FROMAGES

¥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 praliné noisette, ganache de Gianduja & glace à la melanosporum ¥4,500

プラリネノワゼットのスフレ 黒トリュフのアイスクリーム

### DÉKOPON

en surpêche mariné, crémeux café à la cannelle & sorbet mimosa ¥3,000

デコポンのマリネとミモザのソルベ

### FRAISES

compotées d'inspiration vacherin parfumé de poivre long ¥3,000

フレイズとピスタチオアイスクリームのヴァシュラン

# VIE PARISIENNE LA TRUFFE NOIRE

{les traditions d'aujourd'hui}

¥42,000 per person

## HOMARD BLEU ET TRUFFE

en carpaccio, mille-feuille de compotée de chou rouge & crémeux topinambours  
オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

## FOIE GRAS

pôché puis fumé au foin, ravioles de Saint-Marcellin & carotte de couleurs braisées  
燻香フォアグラとドフィネ風ラヴィオリのポトフ 黒トリュフ添え

## 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 royale en salmis, betterave jaune farcie de spaetzle au reblochon & truffe noire  
黒トリュフ香る幼鴨のロワイヤル サルミソース

## SOUFFLÉ

au praliné noisette, ganache de Gianduja & glace à la melanoporum  
プラリネノワゼットのスフレ 黒トリュフのアイスクリーム

## LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique  
フレッシュハーブティーやはコーヒー、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 メインディッシュには鴨料理をお選びいただけます

# CRÉATIONS

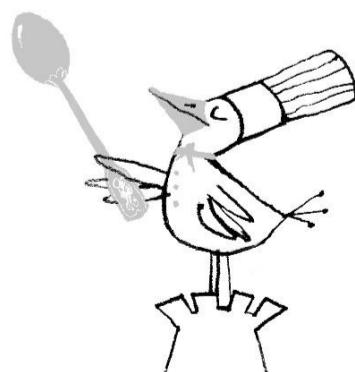
{recettes signature}

## CRABE ZUWAI ET POITRINE DE VEAU

braisée façon blanquette dans une fine coque de farce & sauce ivoire ¥12,000  
ズワイ蟹と仔牛のブランケット イヴォワールソース

## 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.