

## 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 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ス

### TAIRAGI

aux citrons Meyer & bavaroise de pousse de colza ¥9,500  
マイヤーレモン香る平貝のマリネ

### FOIE GRAS

pôché 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ボトフ 黒トリュフ添え

## POISSONS

{l'art de la fraîcheur}

### BROCHET

en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto ¥6,800  
ブロッシェのムース 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  
鮫鯔のムニエル 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ヤル 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 BŒUF

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

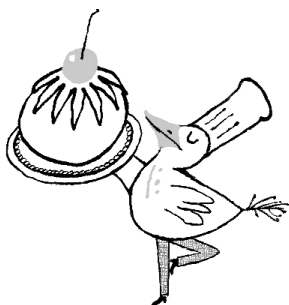
# FROMAGES

{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 surprême mariné, crémeux café à la canelle & 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 melanosporum  
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}

## 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.