

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

en carpaccio, macédoine de fenouil aux pêches & gelée au safran ¥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

LANGUES D'OURSINS

en nuage, courge spaghetti à la Niçoise & bouquet de bagna cauda ¥8,800
金糸瓜のニソワーズと雲丹のニュアージュ

CARANGUE

marinée à la Montpellier, bavaroise piperade & courgette au pistou ¥9,500
シマアジのマリネ モンペリエソース 南仏野菜のマレシエール

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

LOUP DE MER

grillé aux olives noires Taggiasche & courgettes garnies ratatouille ¥8,500
スズキのグリエ 黒オリーブソース

BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche & coulis aïgo boullido ¥11,000
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

ROUGET

dans une sauce raïto parfumé de garrigue, panisse aux olives ¥12,500
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 velouté rafraîchi, tartare de tomate de couleurs au chèvre frais ¥5,000
清爽な夏野菜のヴェルーテ



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

AU CAJUN

et légumes fumés, petit farci d'artichaut à la sariette & barbajuan

幼鴨のロースト エピス香る燻香夏野菜のソース

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}

VEAU

grillé aux maïs au parfum d'été, tomate confites garnies de kegani ¥13,000

フランス産乳飲み仔牛のグリエと毛蟹のプティファルシ

FILET DE BŒUF

aux baies de mai, cannelloni de pomme de terre & fenouil au pastis ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト ハスカップソース

FROMAGES

{venus de France}

SÉLECTION DE LA SAISON

¥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

aux fruits de la passion, marmelade d'abricots parfumée de romarin ¥4,500

パッションフルーツのスフレとココナッツのアイスクリーム

PÊCHE

dans une gelée de Sangria, suprême de verveine & glace gingembre ¥3,000

爽涼なピーチのサングリアとジンジャーアイスクリーム

MELON

mariné, mousse au lait d'amande & sorbet d'hibiscus au poivre long ¥3,000

メロンとスイカのモヒート仕立て エピス香るハイビスカスのソルベ

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, macédoine de fenouil aux pêches & gelée au safran
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 velouté rafraîchi, tartare de tomate de couleurs au chèvre frais & basilic
清爽な夏野菜のヴルーテ

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”

ROUGET

dans une sauce raïto parfumé de garrigue, panisse aux olives & fleur de courgette
ルージュのボワレ プロヴァンス風赤ワインソース

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

aux fruits de la passion, marmelade d'abricots parfumée de romarin & glace coco
パッションフルーツのスフレとココナッツのアイスクリーム

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



TEMPS & SAISONS

{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

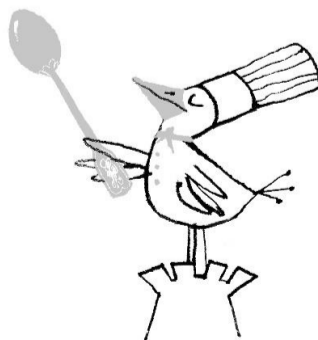
{recettes signature}

POITRINE DE VEAU ET MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

braisée façon Sétoise dans une fine coque de farce & jus de marjolaine ¥12,000
セト風モンサンミッシェルと仔牛のブレゼ マジョラムの芳香

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.