

## POUR COMMENCER

### CAVIAR OSCIÈTRE

*sur glace & blini, grand service à la Russe*

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

¥28,000

### HOMARD BLEU

*en carpaccio, bavaroise de topinambours aux pépites noires & sauce vin jaune*

オマール海老のカルパッチョ

黒トリュフ香る菊芋のバヴァロアと旬菜のヴィネグレットマリネ

¥9,800

### TAÏRAGI

*aux citrons confits, crème onctueuse de pousses de colza & éclats de chou-fleur au poivre long*

タイラギのヴィネグレットマリネ

菜の花のバヴァロアとエピス香るカリフラワー

¥7,600

### SAUMON DE TASMANIE

*mariné aux épices puis fumé au bois de chêne, céleri façon d'Estrées & gelée de pomme*

タスマニア産サーモン オークウッドの燻香

林檎のジュレとエストレ風サラダ

¥6,800

## LE POTAGE

### DIAMANT NOIR

*en chowder de palourdes lié à la patate douce & bonbons de navet à la florentine*

黒トリュフと浅利のチャウダー

小蕪のフロランティーヌ

¥4,900

## LA MER

### BROCHET

*en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto, accents de truffe noire*

ブロッシェのムース 菊花飾り  
黒トリュフと根セロリのラグー

¥6,800

### KINMEDAI

*d'homardine, bonbon de navet aux lentilles & boudin de crustacés parfumé à l'aneth*

金目鯛のポワレ ソースオマールディーン  
レンズ豆のボンボンとクリュスタセのブーダン

¥8,500

### SAINT-JACQUES

*pleurottes en persillade, écume d'oignons caramélisés & pommes boulangère*

帆立貝と平茸のスフレ  
甘美なカラメルオニオンのエキューム

¥7,600

### 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  
黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴

¥14,000

### KITUJI

*aux dékopoulos truffés, coque d'oignon garnie de crozets & mousseline de chou-fleur fumé*

キチジのポワレ 黒トリュフとデコポンのソース  
クロゼを包んだオニオンと香燻カリフラワーのムースリーヌ

¥11,400

## LES CANETONS

### EN DEUX SERVICES COMME AUTREFOIS

幼鴨のロースト / 腿肉の備長炭グリエ

### MARCO POLO

*sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres*

幼鴨のロースト マルコポーロ

OU / 又は

### AU VIEUX MADÈRE

*mille-feuille de betterave au Bortsch & crème à la truffe noire*

幼鴨のロースト マデイラソース  
ボルシチ風ビーツのミルフィーユと黒トリュフのクレーム

### PALETTE DES ABATTIS

*cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée & jus au beurre des herbes du jardin*

新芽を摘んだ季節のサラダ  
腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンブル

¥35,000 Pour 2 personnes (お二人様)

## LA PRAIRIE

### PINTADE

*sur un canapé à la sauce ivoire & cannelloni de poireau garni de garbure Dauphinoise*

パンタードと優美なイヴォワールソース

ドフィネ風ガルビュールのカネロニ

¥9,200

### FILET DE BŒUF

*aux épices d'hiver, endive braisée au cidre & marmelade Grenobloise aux noix*

黒毛和牛フィレ肉 ソースエピス

グルノーブル風クルミのマルムラードとアンディーブのブレゼ

¥18,000

## LES ALPAGES

### LE PLATEAU DU FROMAGER

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,500

## LES DOUCEURS

### CRÊPES

*"Belle Époque" au pamplemousse rose & glace vanille aux gousses de Madagascar*

クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの霰

¥3,200

### SOUFFLÉ

*au chocolat, éclats de marrons & glace whisky au parfum de hojicha*

スフレショコラ マロンのハーモニー

ほうじ茶香るウイスキーのアイスクリーム添え

¥3,200

### POMME

*caramélisée au four façon des Soeurs Tatin, suprême de fèves de Tonka & glace aux spéculos*

タルト・タタン

スペキュロスのアイスクリーム

¥2,800

### DÉKOPON

*dans un Blanc-manger cardamome, crémeux de fraise à la rose & sorbet mimosa*

カルダモン香るデコポンのブランマンジェ

ミモザのソルベ添え

¥2,800