

# L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

## ENTRÉES

### FOIE GRAS

*des Trois Empereurs & sa brioche au beurre salé*

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風

¥6,800

### CAVIAR OSCIÈTRE

*sur glace et 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

¥25,000

## POISSON

### BROCHET

*en quenelles glacées de velouté Vichy, coulis de soubise & sauce Champagne au raifort*

ブロッシュのムースリーヌ

レホール風味のシャンパーニュソース 甘美な旬菜のパレット

¥4,500

## LES CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

### MARCO POLO

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

マルコポーロ

OU / 又は

### FRÉDÉRIC DELAIR

*servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie*

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

\*本メニューにつきましては、前日までのご予約をお願い申し上げます。

OU / 又は

### ÉPICES D'HIVER

*pétales de rutabaga garnies de spätzle & mousseline de topinambours*

幼鴨のロースト ソースエピス

リュタバカのルーレと軽やかなトピナンプールのムース

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

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

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥26,000 Per Two persons (お二人様)

## POUR COMMENCER

### HOMARD BLEU

*en carpaccio & coulis Mousquetaire, crémeux de topinambours aux pépites noires*  
オマール海老のカルパッチョ仕立て  
トピナンプルと黒トリュフのムースリーヌ

¥8,000

### TAIRAGI

*au citron Meyer bavarois de champignons de Paris au jus de coquillages*  
平貝のマリネ メイヤーレモン風味  
シャンピニオンのバヴァロアとポワロのプレッセ

¥5,300

### SAUMON DE TASMANIE

*fumé au bois de chêne*  
*marmelade de Chou rouge enveloppée d'un voile de crème La Vallière*  
タスマニア産サーモン オークウッドの燻香  
根セロリに包まれた赤キャベツのマルムラード

¥4,500

### FOIE GRAS

*à la Bourguignonne*  
*éfilochée de tortue à l'estragon & nuage de farine de maïs*  
フォアグラのポワレ ブルゴーニュ風  
彩り豊かな根菜と滑らかなポレンタのムース

¥4,800

## LE POTAGE

### DIAMANT NOIRE

*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  
小燕のフロランティーン

¥3,500

## LA MERS

### CABILLAUD

*son jus lié au beurre d'escargots, marmelade d'endives à l'aneth & palets de butternuts*  
真鱈のムニエル  
アンディーブのブレゼと甘美なバターナッツのパレ

¥5,400

### KINMEDAI

*aux huître de l'Hokkaido, crème onctueuse d'artichauts & salsifis braisés façon boulangère*  
金目鯛のポワレ 北海道産牡蠣のソースヴィルロワ  
サルシフィーの ブーランジェール

¥6,700

## CRÉATION

### 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

¥12,500

## LA PRAIRIE

### FILET DE BŒUF

*sauce poivrade, cylindres de radis rouge confits & cerfeuil tubéreux*  
国産黒毛和牛 黒トリュフ香るルアンネーズソース  
甘美な旬菜のコンフィ添え

¥15,000

## LES ALPAGES

*Affinés par Philippe Olivier, notre fromager-affineur*

### LE PLATEAU DU FROMAGER

*sélection des terroirs au fil des saisons*  
フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,200

## LES TRADITIONS

### 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掣

¥2,800

### SOUFFLÉ

*au chocolat, éclats de marrons glace Hôjicha au parfum de whisky*  
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

¥2,500

## LES DOUCEURS

### FRAISE AMAO

*à baie de verveine, crémeux de Kidavao au praliné pistache glace Chartreuse cuvée M.O.F.*  
ヴェルヴェーヌ香る あまおう  
シャルトリューズのアイスクリーム

¥2,200

### DÉKOPON

*en suprême, crémeux du fermier éclats de meringue au thé Earl Grey*  
柑橘香るクレームダンジュ  
アールグレー風味のメレンゲ飾り

¥2,200

## BOUTE-HORS

*Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin*  
INFUSION D'HERBES FRAÎCHES フレッシュハーブティ

¥1,500

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING  
コーヒー, エスプレッソ, アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥1,200