

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

¥6,600

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 à l'essence de champignons des bois, légumes racines mijotés au thym citron

ブロッシェのムース

甘美な根菜シトロンタイムの香り

¥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

VIGNERONNE

au beurre de moëlle, dôme aux cèpes & royale de châtaignes au parfum genièvre

幼鴨のロースト ヴィニユロン風

セップ茸とマロンのロワイヤル

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

ESCARGOT CORNE DE NEPTUNE

en vinaigrette, pommes de terre Inka en gribiche & gelée de pomme acidulée

マツブ貝のヴィネグレットマリネ
林檎のジュレとグリビッシュソース

¥4,600

CORNETTE ROUGE

en chaud froid, crémeux de carotte aux notes poivrées & navet glaçon mariné

ヤガラの上フクロア
タスマニア産胡椒香るキャロットのバヴァロア

¥5,200

FOIE GRAS

fumé aux sarments de vigne, jus au raisin & tourtons au cacao garnie d'une fricassée de girolles

フォアグラのポワレ
カカオのトゥルトンとジロール茸のフリカッセ

¥4,800

LE POTAGE

BUTTERNUTS

en velouté, moules du Mont-Saint-Michel enveloppées en feuille d'épinard

バターナッツのヴルーテ
モンサンミシェル産ムール貝のカネロニ

¥2,500

LA MERS

ITOYORI

à la sauce choisy, mousseline de chou-fleur aux éclats de champignons & betterave glacée

イトヨリのショワジー風
カリフラワーのムースと甘美なビーツ

¥5,300

MÉROU

quartiers artichauts et feuille d'endive braisée à la baie de Timur & sauce Chivry

ハタのクルート
アーティチョークとアンディーブのブレゼ エピス風味

¥6,000

LA PRAIRIE

FILET DE BŒUF

jus lié à l'aubergine d'automne, coques de chou de Bruxelles garnies & carottes de couleur

幼鴨のロースト
芽キャベツと彩り豊かなキャロット

¥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霽

¥ 2,500

SOUFFLÉ

du vendangeur, compoté du vieux garçon et glace vanille

ヴァンダンジュール風スフレ

果実のコンポート ヴァニラアイスクリーム添え

¥ 2,500

LES DOUCEURS

POMME FUJI

façon tatin sur un crémeux caramel & sorbet Kir royale pomme

富士リンゴのタタン

キール・ロワイヤルのソルベとキャラメルムース

¥ 2,200

MARRON DE L'ARDÈCHE

en 3 textures, marmelade de pamplemousse frais & glace à la fève de Tonka.

フランス産マロン

トンカ豆のアイスクリームと爽やかなマルムラード

¥ 2,200

BRIOCHE ET PAINS

Elaborés sur place par nos Maîtres boulangers et cuits dans notre four

Brioche au beurre, Mini baguette parisienne, Pain aux figues et raisins secs

ブリオッシュ、ミニバゲット

セミドライフルーツとクルミのライ麦パン

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