

# POUR COMMENCER

## 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

¥27,500

## 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

¥7,480

## HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio à l'oseille, bavaroise Nantua & coques de pois gourmand garnies à la Maraîchère*

オマール海老とオシエトラキャヴィア

ナンチュア風ムースリーヌと旬菜のマレシエール

¥8,800

## OMBLE CHEVALIER

*dans une réduction de Noilly Prat aux fines herbes, crème de carottes onctueuse & asperges violettes*

オンブルシュバリエと色彩豊かな春野菜のコポー

¥6,160

## AORIKKA

*en vinaigrette aux baies de verveine, crémeux d'Argenteuil en mimosa & coulis de roquette*

アオリイカのヴィネグレットマリネ

ミモザ風アスパラガスのムースリーヌ

¥6,600

## FOIE GRAS

*marbré framboise aux poivres de Tasmanie glacé d'un miroir de litchi & éclats de fenouil*

フォアグラのマーブル仕立て

エピス香る木苺のジュレとフヌイユのコンフィ

¥5,720

## GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

*pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches*

フランス産ホワイトアスパラガス

ハーブ香るシトロン風味のムースリーヌソース

¥4,950

# LE POTAGE

## ASPERGES BLANCHES

*en velouté, pétales de pousses de bambou en barigoule & endive rouge au vinaigre de framboise*

ホワイトアスパラガスのヴルーテ

木苺風味のトレヴィスと筍のバリゲール

¥3,850

## LA MERS

### SOLE

*aux condiments Grenoblois, Hiouggai mi-cuits au parfum de konatsu & sauce laitue fumée*  
舌平目のムニエル

柑橘風味のヒオウギ貝とオークの薫香ソースパルマンティエ

¥6,820

### MÉBAROU

*ragoût d'asperges blanches aux morilles lié au vieux Comté & émulsion cressonnaïère*  
メバルのポワレ

ホワイトアスパラガスとモリーユのラグー

¥7,700

### BROCHET

*en quenelles en velours d'asperges vertes, coulis de soubise & ravioles de navets au homard*  
ブロッシェのムースリーヌ

蕪とオマール海老のラヴィオリ添え

¥5,280

### 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

¥13,750

## LES CANETONS

### PREMIER SERVICE : LE FILET

#### 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

#### CHATEAUBRIAND

*artichaut braisé aux pousses de tétragone & cannelloni de radis blanc*  
幼鴨のロースト シャトーブリアンソース  
アーティチョークのブレゼと根菜のカネロニ

### 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

¥28,600 Per Two persons (お二人様)

## LA PRAIRIE

### AGNEAU DE LAIT

*en canon aux pieds paquets, petits pois à la Française & jeune romaine braisée au thym*

フランス産乳飲み仔羊  
旬菜のブレゼ ハーブの香り

¥9,680

### FILET DE BŒUF

*à la sauce Robert & chartreuse de haricot vert garnie de courgette à la Bourgeoise*

国産黒毛和牛フィレ肉  
旬菜のシャルトルーズ ブルジョワーズ風

¥16,500

## LES ALPAGES

*Affinés par Phillipe 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

¥3,520

## 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雫

¥3,080

### SOUFFLÉ

*au chocolat, éclats d'oranges confites & glace Hojicha au parfum de whisky*

スフレ ショコラ

ほうじ茶香るウイスキーのアイスクリーム

¥2,750

## LES DOUCEURS

### MANGOUSTAN

*en surpême à la fleur d'oranger, palet de sablé Breton & sorbet à l'hibiscus*

ホワイトラム香るマンゴスチン

ハイビスカスとブラックベリーのシャーベット

¥2,420

### ANANAS

*caramélisés, blanc manger à la noix de coco & sorbet cacao à la fèves de tonka*

パイナップルとココナッツ香るブランマンジェ

トンカ豆風味のチョコレートソルベ

¥2,420

## 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

¥1,650

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

¥1,320