

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春野菜のコポー ハーブ香るヴェルモットソース

¥6,160

SABRE ARGENTÉ

à la Parisienne, kagafutokuri en macédoine au parfum de coriandre & coulis d'oxalis

太刀魚のパリジェンヌ仕立て

サフラン香る蕪と加賀太キュウリのカネロニ

¥6,820

FOIE GRAS

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

フォアグラと木苺のマルブレ

滑らかなレタスのムース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

OSEILLE

en velouté façon Germiny rafraîchi, pétale de courgette farcie d'haricot vert acidulé

オゼイユのヴェルーテ “ジェルミニー”

¥3,850

LA MERS

MAKOGAREI

farci aux écrevisses, fenouil et oignon rouge braisé & sauce au jus de kale dite Vénitienne

マコガレイのヴェニス風

芳醇な白ワインソースと彩り豊かな旬菜のブレゼ

¥6,490

CHAPON

en viennoise au citron confit, subrics d'épinard agrémenté d'aubergine & calamar

オコゼのヴィエノワーズ風

ホウレン草と小イカのポンポネット

¥7,150

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

NAVARIN

petite carotte garnie de girolles à la marjolaine & artichauts aux sucs de tomates jaunes

幼鴨のロースト ソースナヴァラン

アンズ茸のラグーと甘美なキャロット

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プル

¥28,600 Per Two persons (お二人様)

LA PRAIRIE

AGNEAU

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

フランス産仔羊

旬菜のブレゼ ハーブの香り

¥9,680

FILET DE BOEUF

à la sauce Ravigote, condiment d'échalote au poivre noir frais & pomme de terre au bouton de guêtres

国産黒毛和牛フィレ肉

ジャガイモとムスロン茸のミルフィーユ

¥16,500

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

¥3,520

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

à la pistache de Sicile, confit de citron et gingembre & sorbet à la framboise au parfum de basilic

シチリア産ピスタチオのスフレ

フランボワーズのソルベ バジルの芳香

¥2,750

LES DOUCEURS

RHUBARBE

pêchée dans un sirop de cardamome, crémeux d'amande au parfum de jasmin & cerises macérées

ルバーブのコンポート カルダモン風味

ライムとミントのシャーベット

¥2,420

MANGUE MIYAZAKI

en palet sur un flan de verveine, chantilly pinacolada & sorbet à l'orange sanguine

宮崎マンゴーのタルト

ブラッドオレンジのシャーベット

¥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