

## 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

## LE POTAGE

### OSEILLE

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

オゼイユのヴルーテ “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ブル

¥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