

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, bavaroise Arlésienne à l'huile verte de basilic & sauce coraillée

オマール海老とオシエトラキャヴィア

バヴァロア アルレジェンヌとキヌアのラヴィオリ

¥8,800

LANGUES D'OURSINS

en nuage sur des spaghettis de courge à la Provençale & bouquet de légumes

滑らかな海胆のムース

プロヴァンス風金糸瓜と夏野菜のブーケ

¥6,820

PÉTALES D'ORMEAU

marinés à la sauce vierge, crème onctueuse de fenouil au pastis & légumes d'été à la Niçoise

鮑のヴィネグレットマリネ ニース風夏野菜のパレ

¥7,480

FOIE GRAS

à la chutney de mangue aux baies de la passion, gelée de Muscat du Cap Corse & coulis d'avocat

フォアグラのテリーヌ

マンゴーチャツネとコルシカ産マスカットワインのジュレ

¥6,050

LE POTAGE

POIVRON JAUNE

en fraîcheur, légumes grillés marinés & royale de caillé au parfum de graines de fenouil

黄色ピーマンのガスパチョ仕立て

カイエのロワイヤルとフヌイユのブレゼ

¥3,300

LA MERS

BROCHET

en quenelles dans un jardin Impérial, ragoût de céleri rave & truffe noire

ブロッシェのムース 菊花飾り
黒トリュフと根セロリのラゲー

¥5,720

LOUP

grillé, jus de ratatouille à la Pérugine & éclats d'artichauts poivrade au maïs rôti

スズキのグリエ
ニース風ペルギーヌとアーティチョークのブレゼ

¥6,160

BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés & fine mousseline d'aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

¥7,040

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

BINCHOTAN

panisses à la pâte d'olives noires parfumée d'épices & sauce au caviar d'aubergines

幼鴨の備長炭グリエ
エピス香る黒オリーブ風味のパニス

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

¥28,600 Per Two persons (お二人様)

LA PRAIRIE

VEAU

à la sauce de légumes fumés, artichauts barigoule aux copeaux de jambon cru Basque & galette de socca

フランス産仔牛フィレ肉
バスク産ジャンボンとソッカのガレット

¥9,680

FILET DE BOEUF

aux baies de Mai, figue noire braisée au banyuls & petits coussins croustillants de blette

国産黒毛和牛フィレ肉
黒無花果のブレゼとブレットのバルバジュアン

¥17,050

LES ALPAGES

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
バジル香るフランボワーズのソルベ

¥2,750

LES DOUCEURS

MELON

en harmonie dans une soupe verte, bavaroise de fèves de Tonka & sorbet Aztèque

メロンのハーモニー
トンカ豆のバヴァロアとアステカのシャーベット

¥2,420

PÊCHE

pêchée dans un sirop de verveine, mousse de Champagne à la rose & glace à l'huile d'olive vanillée

白桃のポシェ ベルベージュの芳香
ローズとシャンパーニュのムース

¥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