

POUR COMMENCER

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & 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

¥8,000

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

à la Don Carlo, courge spaghetti assaisonnée de sauce vierge & crémeux de basilic

オマール海老とオシエトラキャヴィア

金糸瓜のカネロニとバジルのムースリーヌ

¥9,000

CRABE KÉGANI

bavaroise de fenouil à l'anis vert, nuage d'avocat acidulé & écume marine

毛蟹のグアカモーレとフヌイユのバヴァロア

軽やかな潮香のエキューム

¥7,200

ORMEAU

en pétales à la Niçoise, jus de ratatouille onctueuse & coulis de roquette

鮑のヴィネグレットマリネ ニース風

ラトゥイユのバヴァロアとルッコラのソース

¥8,000

FOIE GRAS

pêche en gelée du Cap Corse, calisson de tomate jaune & royale de caillé aux graines du Paradis

フォアグラと白桃のアスピック

煌めくコルシカ産マスカットワインのジュレ

¥6,800

LE POTAGE

OURSIN

en velouté rafraîchi, petit radis agrémentés de burrata & coque de pois gourmand

海胆の冷製ヴェルーテ

夏野菜とブラータのタルタル

¥4,500

LA MERS

BROCHET

en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto, accents de 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

¥6,200

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

¥8,400

LOUP

grillé, jus de tomate condimenté & tomate confite au chèvre frais et piquillos

スズキのグリエ 南仏風トマトソース
ピキロスのカネロニとバスク産ジャンボン

¥7,000

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

¥14,000

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

aux olives noires, cannelloni de courgette aux girolles & petit panisse au romarin

幼鴨の備長炭グリエ 黒オリーブソース
ズッキーニとジロール茸のカネロニとローズマリー風味のパニス

SECOND SERVICE : PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée & jus au beurre des 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

¥29,000 Per Two persons (お二人様)

LA PRAIRIE

FILET DE VEAU

sauce de légumes fumés, tranche d'aubergine cuite au jus de citron confit & chorizo

フランス産仔牛フィレ肉

夏野菜の薫香ソースと茄子のブレゼ

¥9,800

FILET DE BŒUF

aux baies de mai, figue noire marinée au Maury & barbajuan de blette

国産黒毛和牛フィレ肉

バルバジュアンと黒無花果のコンポート

¥17,500

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

¥3,500

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

¥3,000

SOUFFLÉ

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

シチリア産ピスタチオのスフレとフランボワーズのソルベ

¥3,000

LES DOUCEURS

MELON

suprême de lait d'amande à la cardamome, gelée d'orange amère & sorbet des Îles Caraïbes

メロンとカルダモン香るブランマンジェ

エキゾチックフルーツのソルベ

¥2,500

MANGUE

en crémeux, marmelade d'abricots au safran & glace huile d'olive parfumée de verveine

マンゴーのムースとアプリコットのマルムラード

オリーブオイルのアイスクリーム ヴェルヴェーヌの芳香

¥2,500

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

¥1,700

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

¥1,400