

## 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

¥9,500

### LOUP DE MER

*aux agrumes et aneth en pressé, coque d'oignon garnie d'avocat & condiment aux épices*

スズキのプレセ 柑橘風味

南仏風エピスソースとアボカドのワカモーレ

¥6,500

### 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

ラタトゥイユのバヴァロアとルッコラのソース

¥8,000

### FOIE GRAS

*aux figues noires en mille-feuille parfumé de romarin & pétales de navet garnis de blette*

フォアグラと黒無花果のミルフィーユ

カブとブレットのトゥルト

¥6,800

## LE POTAGE

### MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

*à la Camarguaise en velouté rafraîchi, poivron jaune confit au safran & girolles*

モンサンミシエルの冷製ヴルーテ

ジロール茸のグレックと黄色ピーマンのコンフィ

¥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グー

¥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

### AÏNAMÉ

*à l'huile de thym, Saint-Jacques en fine raviole de poivron à l'encre de seiche*

アイナメのコンフィ エストフィナードソース  
サフラン香るイカ墨のラヴィオリ

¥6,600

### 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

#### PROVENÇALE

*au carvi, fine tarte aux oignons caramélisés & carottes à la sarriette*

幼鴨のロースト プロヴァンス風

ピサラディエールとキャラウェイ風味のアーティチョーク

### 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 à la saumure de citron & chorizo*

フランス産仔牛フィレ肉 薫香ソース

シトロン香る茄子のブレゼとバスク産チョリソ

¥9,800

### FILET DE BŒUF

*aux citrons confits, éclats de fenouil à la niçoise & navets aux herbes de Provence*

国産黒毛和牛フィレ肉

ドーブ風フヌイユ と小燕のエチュヴェ

¥17,500

## LES ALPAGES

### LE PLATEAU DU FROMAGER

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

### RAISIN MUSCAT

*en fraîcheur du Cap Corse, suprême de thé blanc vanillé & calisson d'amande*

シャインマスカットとホワイトティーのカリソン

ラベンダーと蜂蜜のアイスクリーム

¥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

### 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