

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, pommes de terre nouvelles aux condiments et feuilles de chou de Bruxelles

オマール海老とオシェトラキャヴィア

芽キャベツとゴーフレットポテト

¥7,500

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et 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

¥6,200

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace et blini, grand service à la Russe

オシェトラキャヴィア クラシックスタイル

¥24,000

POISSON

BROCHET

en quenelles gratinées, morilles braisées au vin jaune et velour d'asperges vertes

ブロッシェムースのグラティネ

グリーンアスパラガスのグリエとモリーユ茸の黄ワイン風味

¥4,800

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, céleri rave en ragoût enveloppé de jambon de magret fumé

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

¥2,200

CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

MARCO POLO

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiples poivres

マルコポーロ

OU / 又は

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

OU / 又は

ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

en viennoise et mousseline de pommes de terre fumées au bois de cerisier

ホワイトアスパラガスと燻煙香るポテトのムースリース

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée et 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

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

POUR COMMENCER

AORIIKA ET CAVIAR *mariné à aneth, éclats de radis de couleurs et crémeux d'Argenteuil*

アオリイカのマリネとオシェトラキャヴィア
アスパラガスのコポーと滑らかなムース

¥5,800

FOIE GRAS *poêlé dans une nage de barigoule, pousses de bambous et asperge blanche rotie*
フォアグラポワレ ナージュ仕立て ホワイトアスパラガスと筍のバリグール

¥5,300

TRUITE SAKURA *mi-cuit au jus d'agrumes, bavarois de navet au poivre timut et coulis d'oseille*
サクラマスの柑橘風味 蕪のバヴァロアとオゼイユのソース

¥3,800

SAINT-JACQUES *en fines tranche, chou-fleur au pamplemousse rose et crème onctueuse à la citronnelle*
帆立貝の柑橘マリネと色彩豊かなカリフラワー

¥4,000

FOIE GRAS *gelée de fraises au parfum de jasmin, fenouil et céleri branche acidulé en salade*
フォアグラと苺のテリーヌ ジャスミン風味

¥4,600

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE *pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches*
茹でたてのフランス産ホワイトアスパラガス シトロンの風味のムースリーヌソース

¥3,500

LE POTAGE

ASPERGE BLANCHE *en velouté, palets de Hiouigai mi-cuis et fleurs de colza relevées à la cardamome*
ホワイトアスパラガスのヴルーテ ひおうぎ貝と菜の花 カルダモン風味

¥3,000

LA MER

HOMARD BLEU *cuit à la vapeur de Champagne coques d'oignon farcies de laitue et ris de veau*
オマール海老のシャンパーニュ蒸し リ・ド・ヴォーとオニオンファルシ

¥7,500

MÉBARU *aux jus de céréales au thym citron, ragoût de petits pois et carottes jeunes*
メバルのポワレ レモンタイム香るソースとグリーンピースのラグー

¥4,800

SAKURADAÏ *dans une beurre blanc à la Grenobloise au parfum d'orange sétoka et légumes sansai*
桜鯛のグルノーブル風 山菜とホワイトアスパラガスのポワレ

¥5,500

LA PRAIRIE

AGNEAU DE LAIT *en déclinaison aux pieds paquets, navet glaçon et quartiers d'artichauts braisés*
乳飲み仔羊 旬菜のグラッセとアーティチョークのブレゼ

¥9,800

SUPRÊME DE PIGEON *grillée au Binchotan, sa cuisse glacée au jus et petit boudin d'abats*
ピジョンの備長炭グリエ 腿肉とブーダン添え

¥6,800

FILET DE BŒUF *royale de cressonnière, condiments d'échalotes au poivre noir frais et sauce Robert*
黒毛和牛フィレ肉 ロベールソース ホワイトアスパラガスのグリエとクレソンのロワイヤル

¥15,000

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

¥ 3,200

LES TRADITIONS

CRÊPES

“Belle Époque” au pamplemousse rose et 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

¥ 2,500

SOUFFLÉ

vanille insère de mangue, accompagné d'un sorbet fruit de la passion

ヴァニラとマンゴーのスフレ

パッションフルーツのシャーベット

¥ 2,500

LES DOUCEURS

ANANAS

lait d'amande en bavaroise florale, gelée à la cardamome verte et amande rôtie

パイナップル

アーモンドミルクのバヴァロアとカルダモンジュレ

¥ 2,200

AUX DEUX CITRONS

en crémeux sur un fond de galette sablé et rafraîchi d'un sorbet menthe

レモン・ライムのムース

エビス香るクリームとミントシャーベット

¥ 2,200

LITCHI ET FRAMBOISE

dans une bulle à la crème fermière et sorbet fraise au parfum de basilic

ライチのムースとラズベリーコンフィ

苺とバジルのシャーベット添え

¥ 2,200

CHOCOLAT CARAÏBE

en mousse légère, fruits noirs confits dans leurs jus et gel au romarin

カライブチョコレートの軽やかなムース

フルーツのコンフィとローズマリージュレ

¥ 2,200

BRIOCHE ET PAINS

Elaborés sur place par nos Maîtres boulangers et cuits dans notre four

Brioche au beurre, Pain au levain naturel maison, Mini baguette parisienne, Pain aux figues et raisins secs

ブリオッシュ、自家製天然酵母パン、ミニバゲット

セミドライフルーツとクルミのライ麦パン

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

¥ 1,500

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

¥ 1,200