

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

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

¥6,400

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

¥25,000

POISSON

BROCHET

en quenelles glacées au coulis de ratatouille & petites tomates garnies de poivrons

ブロッシェムース 花ズッキーニのベニエと夏野菜のソース

¥4,500

LES CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

MARCO POLO

sauce au jus de canard & 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

*本メニューにつきましては、前日までのご予約をお願い申し上げます。

OU / 又は

DAUBE PROVENÇALE

liée au pistou de tomates confites & panisses au romarin

プロヴァンス風ソース

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

¥26,000 Per Two persons (お二人様)

POUR COMMENCER

LANGUES D'OURSINS

accompagnées de petites guimauves au vin rosé & mélisse, crémeux d'avocats épicés & coulis d'oursinade

海胆

ロゼワインのギモーヴとアヴォカドのバヴァロア エピス風味

¥4,600

SAINT-JACQUES

grillées, servies rafraîchies dans une sauce vierge & copeaux de légumes façon Niçoise

帆立貝のグリエ 冷製仕立て

ヴィエルジュソースとニース風野菜のコポー

¥4,000

FOIE GRAS

d'une réduction de jus aux poivres des Gorilles, figue rotie au vin liqueureux & betterave jaune braisée

フォアグラのポワレ

無花果マリネのローストとビーツのブレゼ

¥4,800

LE POTAGE

FENOUIL

en velouté glacé, royale de caillé & rouleau d'aubergine à la Bobémienne

フヌイユの冷製ヴルーテ 生ハムとナスのボヘミア風

¥2,500

LA MERS

AÏNAMÉ

à l'estocaficada, pommes de terre aux olives & pétales de navets au safran

アイナメ

黒オリーブ風味のポテトコンフィとエストフィナード

¥5,200

BOUILLABAISSE

Méditerranée aux poissons de roche poêlés & coulis aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

¥6,000

LA PRAIRIE

FILET DE BŒUF

aux pieds paquets, quartiers d'artichauts en barigoule & épinards façon oreille d'âne

黒毛和牛フィレ肉

アーティチョークバリグールとオレイユ ダーヌ

¥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 & 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

aux citrons du Japon au gingembre confit & sorbet mojito

国産レモンとジンジャーのスフレ モヒートシャーベット添え

¥ 2,500

LES DOUCEURS

RAISIN MUSCAT

sur un sablé, pastille de gelée de Sauternes & chantilly à l'amande douce

マスカットのタルト

ソーテルヌのジュレとアーモンドクリーム

¥ 2,200

CHOCOLAT JIVARA

rafraîchi d'un crémeux de bergamotte & une compotée de fruits exotiques

ショコラとベルガモットのムース

エキゾチックフルーツのコンポートと共に

¥ 2,200

BRIOCHE ET PAINS

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

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

ブリオッシュ、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