

# 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

¥6,600

### 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 de velouté Vichy, coulis de soubise & sauce Champagne au raifort*

ブロッシュのムースリーヌ

レホール風味のシャンパーニュソース 甘美な旬菜のパレット

¥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

### SALMIS

*mousseline de salsifis à la truffe noire & gnockis de butternuts*

幼鴨のローストサルミソース

黒トリュフ風味のムースリーヌ バターナッツのニョッキ添え

### 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

### HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en médaillons, crémeux de chou-fleur aux zestes de citron vert & petit blinis*  
オマール海老とオシエトラキャヴィア  
カリフラワーのムースと小さなブリニ飾り

¥8,000

### FOIE GRAS

*à la Bourguignonne, éfilochée de tortue à l'estragon & nuage de farine de maïs*  
フォアグラのポワレ ブルゴーニュ風  
彩り豊かな根菜と滑らかなポレンタのムース

¥4,800

### ORMEAU

*en fine rosace, baravois céleri rave au poivre cubèbe & coulis de citron confit*  
国産鮑のロザス  
エピス香る根セロリのバヴァロアと旬菜のコポー

¥6,200

## LE POTAGE

### TOPINAMBOUR

*en velouté, cornets de carottes jaunes en persillade & royale d'échalotes*  
トピナンブールのヴルーテ  
キャロットのペルシヤード

¥2,500

## LA MERS

### SAINT-PIERRE

*meunière à la Normande, calissons de pommes de terre aux crustacés & cromesquis Villeroy*  
的鯛のムニエル  
ポテトのカリソンとヴィルロワ風クロメスキ

¥5,300

### TURBOT DE FRANCE

*meunière à la sauce truffe blanche, gratin de crozets au lard poivré & coque d'oignon*  
フランス産チュルボのムニエル  
滋味豊かな白ワインソース白トリュフの香り

¥9,000

## LE SPÉCIAL

### 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

¥12,500

## LA PRAIRIE

### FILET DE BŒUF

*sauce poivrade, palets de betterave cuite dans une mélasse & pommes Dauphine*  
国産黒毛和牛フィレ肉 ポワヴラードソース  
ポムドフィーヌと甘美なビーツ

¥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霽

¥ 2,500

### SOUFFLÉ

*au chocolat, éclats de marrons & glace whisky au parfum de hojicha*

スフレショコラ マロンのハーモニー

ほうじ茶香るウイスキーのアイスクリーム添え

¥ 2,500

## LES DOUCEURS

### POMME FUJI

*façon tatin sur un crémeux caramel & sorbet Kir Royale*

富士リンゴのタタン

キール・ロワイヤルのソルベとキャラメルムース

¥ 2,200

### MARRON DE L'ARDÈCHE

*en 3 textures, marmelade de pamplemousse frais & glace à la fève de Tonka.*

フランス産マロン

トンカ豆のアイスクリームと爽やかなマルムラード

¥ 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