

## 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  
¥ 29,000

### 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  
¥ 12,000

### HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, asperge blanche glacée à la mimosa & coulis d'aneth*  
オマール海老のカルパッチョとオシエトラキャヴィア  
ミモザ風ホワイトアスパラガスと  
爽やかなアネットのクーリ  
¥ 1,1000

### OMBLE CHEVALIER

*à la cressonnière, crémeux Crécy à la cardamome verte*  
*pétales de courgettes garnies*  
オンブルシュヴァリエのショーフロア  
香気なムースクレシーと旬菜のラヴィオリ  
¥ 9,000

### HIOUGIGAI ET PALOURDE ROYALE

*marinée au citron Meyer, écume d'oseille*  
*salade de radis relevée de poivre long*  
ヒオウギ貝とミル貝のヴィネグレットマリネ  
爽やかなオゼイユのエキューム  
¥8,400

### GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

*pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches*  
フランス産ホワイトアスパラガス  
ハーブ香るシトロン風味のムースリヌソース  
¥6,500

## CRÉATIONS SIGNATURE

### 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

### RIS DE VEAU

*braisé façon Cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée l'oignon fumé*

カルディナル風 リ・ドゥ・ヴォーのブレゼ 燻香ビスクソース

¥ 10,000

## LE POTAGE

### ASPERGES BLANCHES

*en velouté, éclats d'échalote caramélisée & pousses de tétragone*

ホワイトアスパラガスのヴルーテ

初夏を装う新緑のマレシエール

¥4,500

## LA MER

### 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

¥ 6,800

### SOLE

*en mille-feuille nappée à la Grenobloise*

*cornets de carottes de couleurs & sauce Choisy au raifort*

グルノーブル風 舌平目のミルフィーユ

彩り豊かなキャロットコルネとショワジーソース

¥ 7,500

### MÉROU

*à l'Argenteuil, éclats d'olives noires*

*quartier de fenouil braisé aux citrons confits*

ハタのポワレ ホワイトアスパラガスのヴルーテ

新ジャガイモのコンフィとフヌイユのブレゼ

シトロンの香り

¥ 8,000

### CHAPON

*au jus tomate parfumé de marjolaine*

*pousse de maïs braisé & tourton de blette*

オコゼのムニエル マジョラムの芳香

ブレットのトゥルトンと旬菜のバリグール

¥ 8,800

## LES CANETONS

### EN DEUX SERVICES COMME AUTREFOIS

幼鴨のロースト/ 腿肉の備長炭グリエ

#### 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

#### ROBERT

*montée au beurre de Montpellier*

*cannelloni de radis garni de girolles aux sucs de tomates*

幼鴨のロースト モンペリエ風ロベールソース

初夏の野菜とジロール茸のカネロニ

#### PALETTE DES ABATTIS

*cuisse grillée au Binchotan, petite caillette glacée*

*jus au beurre des herbes du jardin*

新芽を摘んだ季節のサラダ

腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンブル

¥ 35,000 Pour 2 personnes (お二人様)

## LA PRAIRIE

#### AGNEAU DE LAIT

*en canon façon Pascaline, jus de navarin*

*jeune carotte mijotée au pied paquets*

フランス産乳飲み仔羊のパスカリーヌ

ナヴァランソース

¥ 9,800

#### FILET DE BŒUF

*au vieux Madère, oignon nouveau caramélisé*

*pomme de terre fondant aux morilles*

黒毛和牛フィレ肉 マデイラソース

モリーユ茸と新ジャガイモのフォンダン

¥ 20,000

## 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 DOUCEURS

## 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

¥ 3,500

## SOUFFLÉ

*à la rhubarbe et sa compotée, glace ivoire au parfum de gingembre*  
リュubarブのスフレ  
ショコラブランのアイスクリーム

¥ 3,500

## SAVARIN

*au levain naturel imbibé à la fleur de sureau & mousse de litchi*  
優美なエルダーフラワー香るサヴァランと  
ライチのムース

¥ 3,000

## CHOCOLAT ITAKUJA

*Pur Brésil en suprême, mangue rôtie au rhum & crème glacée au cacao*  
パッション風味のイタクジャショコラのムース  
ラム香るマンゴーのニョッキと  
カカオのアイスクリーム

¥ 3,000