

LES ENTRÉES

前菜

LE CRABE KEGANI

COMME «UNE FLEUR», PÉTALES DE NAVET ROUGE MARINÉS AU VINAIGRE DE MIEL D'ACACIA
CHAIR DE CRABE LIÉE D'UNE CRÈME DE CRUSTACÉS, MOUSSE DE NAVET BLANC, COULIS VERT DES FANES
クルスタッセのクリームで和えた毛蟹 アカシア蜂蜜のヴィネグレットでマリネした紅芯大根のペタル 蕪のムースと蕪の葉のクーリィ ¥7,800

L'ORMEAU

TRANCHE CUITE DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
CRÈMEUX DE BOULGOUR ACIDULÉ AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON D'OURSIN

黒鮑のバターポッシュ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグールのリゾット 生雲丹のブイオンソース ¥11,000

LE CAVIAR OSCIÈTRE

«AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI», TAILLÉS EN PETITS DÉs, RÂPÉE DE CITRON
DÉLICATE MOUSSE DE NOIX DE SAINT JACQUES AUX GRAINS DE CAVIAR
GELÉE «IODÉE»

潮の香りのジュレで包むキャビア・オシエトラとコキヤージュ シトロン風味 デリケートな帆立貝のムース ¥12,000

LA TRUFFE NOIRE

EN RISOTTO, MÉDAILLONS DE HOMARD BLEU, FÈVES ET PETITS LÉGUMES
SAUCE CORALINE RELEVÉE D'UNE POINTE DE METISTA

フランス産黒トリュフとカルナローリ米のリゾット オマール・ブルーのメダイオン そら豆と小さな野菜 ソースコラリーヌ バルサミコ風味 ¥14,000

LE FOIE GRAS DE CANARD

CONFIT AU NATUREL, KUMQUAT CONFIT AU POIVRE DE TIMUT, GELÉE DE SAUTERNES
鴨フォワグラのコンフィ“ナチュレル” ポワブル・ティミュットを効かせた金柑 ソーテルヌのジュレ ¥7,500

LES POISSONS

魚料理

LE HATA

«VAPEUR» ENROBÉ D'UNE FINE MOUSSE DE POISSON AU CAVIAR OSCIÈTRE
FEUILLES DE NAVETS IODÉES AUX COQUILLAGES
SAUCE LÉGÈRE AU CHAMPAGNE

キャビア・オシエトラと魚のムースをまとったハタのヴァプール 蕪のスライスに包んだコキヤージュと岩海苔 ソースシャンパーニュ ¥11,800

LE TURBOT

RÔTI EN TRANCHE ÉPAISSE, PURÉE DE CORNES D'ABONDANCE
COQUES D'OIGNONS FARCIES D'UN CONDIMENT CROQUANT «CROÛTON, SEICHE, CITRON, TROMPETTE»
BOUILLON MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS

ブルターニュ産テュルボのロティ トランペット茸のピューレ プティ・オニオンに詰めたコンディマン シャンピニオンのブイオンムース ¥11,000

L'AMADAI

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE NAVETS «ROUGE ET JAUNE», ÉCHALOTES VINAIGRÉES
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうろこ焼き 蕪のデクリネゾン《赤と黄》酸味を効かせたエシャロット カラメリゼした魚のジュ シトロンコンフィ入り ¥8,800

LE HOMARD BLEU

RÔTI EN CARAPACE, RAVIOLE «NOIRE ET VERTE» DE CHAMPIGNONS, CRÈME LÉGÈREMENT AILLÉE
SAUCE CIVET

オマール・ブルーのロティ シャンピニオンのラビオール《ノール/ヴェルテ》アイユのクリーム ソースシヴェ ¥12,000

LES VIANDES

肉料理

LE CANARD

RÔTI AU POIVRE DE TIMUT, RAVIOLE «CÉLERI/POMME» POUDRÉE D'ORANGE CONFITE
ENDIVE BRAISÉE, CONDIMENT AIGRE DOUX «NOIX/AGRUMES»
SAUCE AU BANYULS

ポワブル・ティミュットを効かせた鴨胸肉のロティ セロリとリンゴのピューレを詰めたラビオール オレンジ風味
アンディーブのブレゼ 甘酸っぱいクルミと柑橘類のコンディマン ¥8,200

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

MÉDAILLON EN CROÛTE DE TRUFFE, CALISSON DE BETTERAVE ROUGE ACIDULÉ
MOUSSELINE DE CAROTTE À LA CORIANDRE, CANNELLONI D'ÉPAULE BRAISÉE
SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のメダイオン 黒トリュフのクルート 酸味を効かせた赤ピーツのカリソン仕立て コリアンダー風味のキャロットピューレ
ブレゼしたエポールのカネロニ ソースポワブラード ¥8,800

LE PIGEON DE RACAN

LE SUPRÊME RÔTI, LÉGUMES D'HIVER AU JUS RELEVÉ D'UNE POINTE DE XÉRÈS
LA CUISSE FARCIE ENTIÈRE, SERVIE COMME UN GROS BARBAJUAN
SAUCE À LA TRUFFE «ÉCRASÉE»

ラカン産仔鳩 胸肉のロティ シェリービネガーを効かせた冬野菜 腿肉のファルシィ“バーバジャン” エクラゼした黒トリュフのソース ¥9,800

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET, MORILLES FARCIES ÉTUVÉES AU VIN JAUNE
FILS DE “MAY QUEEN” CROUSTILLANTS, POINTES D'ASPERGES VERTES, OIGNONS «ROUGES» ACIDULÉS
JUS AUX FINES HERBES

熊本産あか牛フィレ肉のポワレ モリーユ茸のファルシィ ヴァン・ジョーヌの香り
グリーンアスパラガスとクリスピーポテト オニオンペタルのマリネ ハーブ入りのジュ ¥14,000

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥3,200