

## MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LE CRABE KÉGANI

CRÉMEUX DE CHAIR DE CRABE, BAVAROISE ET «FLOCONS» DE CHOU FLEUR  
ÉMULSION D'UNE NAGE ACIDULÉE, COULIS DE PERSIL

クルスタッセのクリームで和えた毛ガニ カリフラワーのフレーク  
ナージュ・レギュームのエミュルション パセリのクーリイ

### LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

MÉDAILLON RÔTI EN CROÛTE DE TRUFFE, CALISSON DE BETTERAVE ROUGE AU VINAIGRE DE XÉRÈS  
PURÉE POMME/CÉLERI, CANNELLONI D'ÉPAULE BRAISÉE

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のロティ 黒トリュフのクルート シェリービネガーを効かせた赤ビーツのカリソン仕立て リンゴとセロリラブのピューレ  
ブレゼしたエポールのカネロニ ソースポワブラード

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LA «CHOUQUETTE»

COMME UN PARIS BREST

“パリブレスト風” プラリネのシューケット ノワゼットとアマレットのアイスクリーム

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

## MENU «LES BELLES GOURMANDES» ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### L'ASPERGE BLANCHE

NOIX DE SAINT-JACQUES «VERTE», CONTISÉE À LA TRUFFE NOIRE  
ASPERGE BLANCHE AUX FLEURS DE SHISO, SABAYON CHAMPAGNE/SAFRAN  
温かいフランス産ホワイトアスパラガス 花紫蘇添え 黒トリュフを詰めた帆立貝のサラダ菜包み蒸し  
シャンパーニュのサバイオン サフラン風味

### LE BAR

COMME UN BISCUIT CROUSTILLANT

FEUILLES DE NAVET ROUGE AUX AGRUMES, RELEVÉ AU POIVRE DE TIMUT

MOUSSELINE DE NAVET ACIDULÉE AU MIEL D'ACACIA

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

クリスピーに焼いた平スズキのポワレ 紅芯大根のフィユ ポワブル・ティミュットの効いた柑橘類  
蜂蜜風味のカブのムースリーヌ カラメリゼしたジュとシトロンコンフィ

### LA JOUE DE BOEUF

SERVIE FONDANTE, MOUSSELINE DE CAROTTE À LA CORIANDRE  
COQUE D'OIGNON RÔTIE EN PAPILOTE, GNOCCHI D'HERBES FRAÎCHES

SAUCE «VIOLINE»

柔らかい牛ほほ肉のブレゼ キャロットピューレ コリアンダー風味  
プティ・オニオンのロティとハーブ入りポテトのニョッキ ソース«ヴィオリヌ»

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### AUTOUR DES FRUITS ROUGES

フリュイルージュのヴァリエーション «ソルベ/エスプーマ/パルフェ/ムラング»

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ