

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI
CHAIR DE CRABE LIÉE D'UNE SAUCE ONCTUEUSE DE CRUSTACÉS
MOUSSELINE ET «FLOCONS» DE CHOU FLEUR
クルスタッセのクリームで和えた毛ガニ カリフラワーのムースリヌとフレーク

LE BAR
CUIT VAPEUR, ÉTUVÉE DE COQUILLAGES AU SAFRAN
ASPERGES VERTES ENROBÉES D'UNE FINE MOUSSE DE POISSON, ÉMULSION «IODÉE» DE PETITS POIS
平スズキのヴァプール 貝類のエテュベ サフラン風味 魚貝のムースをまとったグリーンアスパラガス
プティ・ボワのエミュルション

LE CARRÉ D'AGNEAU
EN CROÛTE D'ÉPICES, CAROTTE À LA CORIANDRE, SEMOULE DE BLÉ DUR AU CITRON CONFIT
PETIT OIGNON AUX FRUITS SECS, JUS PERLÉ À L'HUILE D'ARGAN
エピスで包んだ仔羊背肉のロティ シトロンコンフィ入りスモール ドライフルーツを詰めたプティ・オニオン
アルガンオイル香るジュ

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

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR KRISTAL
DÉPOSÉ SUR UNE BAVAROISE «ARGENTEUIL»
POINTES D'ASPERGES BLANCHES AUX FLEURS DE SHISO
PÉTALES DE NOIX DE SAINT-JACQUES, RÂPÉE DE CITRON
クリスタル・キャビアとホワイトアスパラガスのババロア アルジヤントウイユ風
ホワイトアスパラガスのポワント 帆立貝のペタル 花紫蘇とシトロンを添えて

LE HOMARD BLEU
RELEVÉ D'UNE POUDRE D'ORANGE CONFITE
ÉTUVÉE DE FÈVES ET PETITS POIS À LA MENTHE, BISQUE LÉGÈRE
オレンジのパウダーを纏ったオマール・ブルー そら豆とプティ・ボワのエテュベ ミントのムース
オマール海老のビスクソース

LA DORADE ROYALE
CUITE SOUS UN VOILE DE «CHAPELURE, PARMESAN ET TRUFFE»
FILS DE CÉLERI RAVE CROQUANTS, INFUSION DE MORILLES AU VIN JAUNE
クリスピーに焼いた真鯛 トリュフとパルメザンチーズのクルート セロラブのクロカン モリーユ茸とシャトーシャロンのアンフュージョン

LE VEAU
LA CÔTE RÔTIE, MAY QUEEN FONDANTE, LAITUE BRAISÉE/FARCIE
PURÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS À LA TRUFFE NOIRE
JUS À L'AIL ROSE CONFIT
ブルターニュ産仔牛のロティ ポテトのフォンダンとブレゼしたサラダ菜のファルシ
シャンピニオン・ド・バリと黒トリュフのピューレ
アイユローズのコンフィと仔牛のジュ

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

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

MENU «ENTRE NOUS» ¥38,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS INVITE À LA DÉGUSTATION DE 5 PLATS PRÉPARÉS SUIVANT VOS ENVIES ET SON INSPIRATION
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

シェフ オリヴィエ シェニョンこだわりの特別コースでございます。
心ゆくまでご堪能いただけます様、皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。