

LES ENTRÉES/前菜

LE CRABE KÉGANI

CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE D'ASPERGE BLANCHE PARFUMÉE À LA CARDAMOME
GLACE «ARGENTEUIL», ÉMULSION DE CRUSTACÉS, COULIS D'ASPERGES VERTES AU XÉRÈS
毛蟹とホワイトアスパラガスのロワイヤル カルダモンの香り グリーンアスパラガスのアイスクリーム 《アルジャントウイユ》
クルスタツセのクリーム アスパラガスのクーリィ ¥7,800

LE CAVIAR KRISTAL

TRUITE DU "MONT-HAKKAI" MI-CUITE, CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX AU CAVIAR
CONDIMENTS «ZEN», BLINIS DE SARRASIN
クリスタル・キャビアと八海山サーモンのミ・キュイ ポワローのクリームとコンディマン《禅》 そば粉のブリニス ¥14,000

L'ORMEAU

EN TRANCHE ÉPAISSE CUITE DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON D'OURSIN

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

LES COQUILLAGES

«AKAGAI, HOKKIGAI, SHIROMIRUGAI» ÉMINCÉS PUIS ENROBÉS D'UN JUS DE COQUES AU SAFRAN
CAVIAR D'AUBERGINE, FEUILLE D'HUÎTRE
ÉCUME «IODÉE» DE PETITS POIS

温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 キャビア・オーベルジーヌとオイスターリーフ 潮の香るプティ・ボワのエキューム ¥8,500

L'ASPERGE BLANCHE

EN CROÛTE DE TRUFFE AU PARMESAN, TARTARE D'ASPERGE ACIDULÉ, JAMBON DE KINTOA
MOUSSELINE AU "CHÂTEAU-CHALON"

フランス産ホワイトアスパラガス トリュフとパルメザンのクルート
酸味を効かせたアスパラガスのタルタルと“ジャンボン・キントア” シャトーシャロンのソースサバイヨン ¥6,800

LES POISSONS/魚料理

LA SOLE

CUITE SUR L'ARÊTE, FARCIE PUIS LAQUÉE D'UN JUS CORSÉ
MORILLES ÉTUVÉES AU NOILLY PRATT, GNOCCHI DE RICOTTA AU CRESSON
INFUSION MOUSSEUSE DE MORILLES

ドーバーソールのファルシィ ヴェルモット香るモリーユ茸のエテュベ クレゾンとリコッタチーズのニョッキ モリーユ茸のアンフュージョン ムース仕立て ¥9,800

LA DORADE ROYALE

EN «FEUILLE VERTE», ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE, LAMELLES DE TRUFFE
JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS, RÂPÉE DE CITRON VERT
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ «HOMARD ET BOEUF» AU CHAMPAGNE

真鯛と帆立貝のムース サラダ菜包み トリュフのラメル添え 香味野菜のジュリエヌにライムとハーブの香り
《シャンパーニュ/コンソメ・オマール/コンソメ・プッフ》のエミュルション ¥8,000

L'AMADAI

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE NAVETS «ROUGE ET JAUNE»
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES 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

RELEVÉ D'UNE POUDRE D'ORANGE CONFITE, ÉTUVÉE DE FÈVES ET PETITS POIS À LA MENTHE
RAVIOLE «ZEBRA» DE LÉGUMES FONDANTS, BISQUE LÉGÈRE

オレンジコンフィ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 ミントの香り
ゼブラ模様のラヴィオール オマール海老のビスクソース ¥12,000

LES VIANDES/肉料理

LE CHAPON DE KAGOSHIMA

LE SUPRÊME «MOËLLEUX», FLOCONS DE LÉGUMES SÉCHÉS, LA CUISSE EN BALLOTTINE
«ROSE DES SABLES» CROUSTILLANTES, SALADE DE JEUNES POUSSÉS DE BLETTES, VINAIGRETTE AU FOIE GRAS
JUS DE VOLAILLE À L'HUILE DE CITRON

シャボン鹿兒島鶏の胸肉と野菜のフレーク 腿肉のパロティーヌ
ポテトのクルスティヤンとハーブのサラダ フォワグラのヴィネグレット ロティしたジュ シトロンオイル ¥11,000

LE PIGEONNEAU DE RACAN

RÔTI SUR COFFRE, LES CUISSES CONFITES LAQUÉES DE BIGARADE
GRAINES D'ÉPEAUTRE TRAITÉES COMME UN RISOTTO, «SANDWICH» MANGE TOUT/ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES
JUS «RICHE» DE LA PRESSE

ラカン産仔鳩のロティ ビガラードをラケした腿肉のコンフィ
スペルト小麦のリゾット 絹さや/エシャロットのカラメリゼ フォワ入りのプレスしたジュ ¥8,800

LE VEAU DE LAIT «ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE» (POUR 2 PERSONNES)

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, BEIGNET DE TOMATE, MOUSSELINE D'AIL DES OURS
ARTICHAUT, CHUTNEY DE COURGETTE À LA MARJOLAINE
JUS AUX OLIVES NOIRES

フランス産乳飲み仔牛のロティ トマトのベニエとアイユ・ドゥルスのムースリヌ
ミニ・アーティチョーク/ズッキーニのチャツネ マジョラム香る黒オリーブ入りジュ <お二人様> ¥24,000

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, MORILLES FARCIES, OIGNONS «ROUGES» ACIDULÉS
«BIGOUDI» DE MAY QUEEN, POINTES D'ASPERGES VERTES
SAUCE 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
オニオンペタルのマリネ グリーンアスパラガスとクリスピーポテト 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