

## MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### L'OEUF «OIRASE MIYABI» D'AOMORI

SERVI «MOLLET», NAPPÉ D'UN VELOUTÉ D'ÉPINARD AU SHISO  
FRICASSÉE DE GIROLLES ET SALPICONS DE HOMARD BLEU, POINTE D'ESTRAGON  
DENTELLE AU BEURRE TRUFFÉ

BOUILLON MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS

“奥入瀬雅”の半熟卵 ほうれん草と紫蘇のブルーテ ジロル茸とオマール・ブルーのフリカッセ エストラゴン風味  
パン・ド・カンパーニュのクロカンと黒トリュフバター  
シャンピニオンのブイヨンムース

### LE COCHON DE LAIT

LE CARRÉ RÔTI, LA POITRINE «AU SEL» CROUSTILLANTE, LE BOUDIN LÉGÈREMENT ÉPICÉ  
BOUQUET DE MAY QUEEN AU LOMO, MOUSSELINE AU CURCUMA

TOMATE FARCIE «POMME/ANANAS»

JUS À LA SAUGE

骨付き乳のみ仔豚のロティ ポワトリーヌのクルスティヤンとブーダン・ノワール  
サラダのブーケ ポテトのムースリヌ ターメリック風味  
リンゴ/パイナップルのトマトファルシイ  
セージ香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### L'ABRICOT

EN «COQUE BLANCHE», SORBET À L'AMANDE

サクサクのメレンゲ/アーモンドのパルフェグラッセ/アプリコットのコンポート

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

### LE CRABE KÉGANI

CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE DE CRUSTACÉS, CRÈME GLACÉE «ARGENTEUIL»  
SAUCE ACIDULÉE RELEVÉE D'UNE POINTE DE CURRY ET D'HERBES FRAÎCHES

毛蟹とクルスタッセのロワイヤル 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》  
ほのかに香るカレーとフレッシュハーブのソース

### LE HATA

COUVERT D'UNE FARCE «ÉPINARD/CALAMAR», FEUILLE DE NAVET SAFRANÉE AU BALSAMIQUE BLANC  
PÂTE «NOIRE» DE SEICHE AUX ZESTES DE CITRON, RÂPÉE DE FENOUIL

FUMET DE BOUILLABAISSE

魚のスープでポッシュしたハタのファルシイ 酸味の効いたカブのフィユ サフラン風味  
イカ墨のパスタ レモンゼストとフヌイユのスライス  
魚介/甲殻類のソース “ブイヤベース”

### LE CANARD

RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE  
MARMELADE DE RHUBARBE AU JUS DE BETTERAVE ROUGE, ARTICHAUT POIVRADE, PÂTÉ «ESTIVAL»  
SAUCE PARFUMÉE À LA CARDAMOME VERTE

鴨胸肉のロティ ビガラードをラケしたもも肉のコンフィ  
リubarbeとビーツのマルムラード アーティーチョークと鴨のパテ カルダモン風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LA NAGE DE FRUITS ROUGES AU KUMMEL

GELÉE DE CASSIS, FRAMBOISE ET CITRONNELLE

SORBET FRAISE ET MYRTILLE

フリュイルージュのナージュ キュンメル香り イチゴとブルーベリーのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ