

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA SAINT-JACQUES D'AUTOMNE
EN FINES LAMELLES MARINÉES AU POIVRE DE TIMUT ET CITRON CAVIAR
AUBERGINE ET POMME EN CONDIMENTS, MOUSSELINE «FUJI», COPEAUX DE POUTARGUE
VINAIGRETTE D'UNE RÉDUCTION DE CIDRE
帆立貝のマリネ ポワブル・ティムット風味
シトロンキャビア/茄子のコンディマン/ふじりんごのムーススライス/からすみのスライス
シードルのヴィネグレット

LE PIGEONNEAU DE RACAN
EN CROÛTE D'ÉPICES AUX AGRUMES, LA CUISSE CONFITE
GRAINES DE SARRASIN AUX CORNES D'ABONDANCE
BUTTERNUT, BOUDIN DE PIGEON TRUFFÉ
JUS PARFUMÉ AU VADOUVAN
ラカン産ピジョン オレンジとエピスのクルート もも肉のコンフィ
そば米とトランペット茸のソテー バターナッツとブーダン・ピジョン トリュフ添え ヴァードゥバン香るジュ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

LE MARRON
PARFAIT GLACÉ AUX ÉCLATS CONFITS
FEUILLES DE MERINGUES, SORBET AIRELLE/YUZU
マロンのパルフェグラッセ/コンフィ
クランベリーのコムポートとメレンゲのフィユ 柚子風味のクランベリーのシャーベット

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 «FLAN» DE FOIE GRAS
CHUTNEY ET «OREILLES» DE CHÂTAIGNES
NASHI, BETTERAVE ROUGE AIGRE-DOUCE ET CHAMPIGNONS
BOUILLON DE CÈPES
鴨フォワグラのフラン 栗のチャツネとパスタ「オレイユ」
梨/甘酸っぱいピーツ/シャンピニオンのソテー
セップ茸のブイヨン

LE KINMÉDAÏ
ENROBÉ DE FILS DE MAY QUEEN PUIS RÔTI
CALISSONS DE CÉLERI RAVE AU CITRON CONFIT, MARINADE «LÉGUMES/AGRUMES»
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES
ポテトを巻いた金目鯛のロティ セロリラブのカリソン仕立て シトロンコンフィ
香味野菜と柑橘類のマリネ カラメリゼした魚のジュ

LE VEAU DE BRETAGNE
LA CÔTE CUITE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, LAITUE FARCIE DE RIS DE VEAU BRAISÉS
VELOUTÉ «VERT» ONCTUEUX, CAROTTE VOILÉE DE «COLONNATA», AIL NOIR DE KYOTO
JUS SIMPLE D'UN RÔTI
ブルターニュ産仔牛のココット焼き リー・ド・ヴォーを詰めたサラダ菜のプレゼ
なめらかな「ヴルーテ・ヴェール」ラルド・コロナータを纏ったキャロット
京都産黒にんにく ロティした仔牛のジュ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

LA POIRE, LE CASSIS ET «VIOLETTA...»
洋梨のコムポートとエスプーマ ヴィオレッタのシャーベット

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

メニュー内容は変更になる場合がございます。
表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。
