

POUR COMMENCER/前菜

L'ORMEAU

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE, PUIS REPRIS DANS UN BEURRE AUX FLEURS DE SHISO
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON MOUSSEUX D'OURSIN

黒鮑のバターポッシュ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルゲールのリゾット 生雲丹のブイヨンソース ¥11,800

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE, COEUR GLACÉ «ARGENTEUIL»
PÉTALE DE NAVET ACIDULÉ FARCIE D'UNE BAVAROISE
VELOUTÉ D'ASPERGE VERTE

北海道産毛ガニとクルスタッセのロワイヤル アスパラガスのアイスクリーム アルジャントウイユ風
酸味の効いた蕪/ラングスティエヌのパパロワ グリーンアスパラガスのクーリィ ¥8,200

LE CAVIAR OSCIÈTRE

TRUITE DU "MONT-HAKKAI" MI-CUITE, CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX AU CAVIAR
CONDIMENTS «ZEN», BLINIS DE SARRASIN

キャビア・オシエトラ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」 そば粉のプリニス ¥14,000

L'ASPERGE BLANCHE

GROSSE ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE, LANGOUSTINE ENROBÉE DE LINGUINE
BRUNOISE D'ASPERGE RELEVÉE D'UN ZESTE D'ORANGE
COULIS AU JUS DE CRUSTACÉS

ロワール産ホワイトアスパラガス リングイネを巻いたラングスティエヌ
アスパラガスのブリュノワーズ オレンジの香り ホワイトアスパラガスとジュ・ド・クルスタッセのクーリィ ¥7,800

LA PÊCHE/魚料理

L'AMADAÏ

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 HATA

COMME UN «NORI-MAKI» TOUT VERT, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS, COQUILLAGES LAQUÉS
BOUILLON DE PETITS POIS «IODÉ»

サラダ菜で包み“海苔巻き”に見立てたハタのヴァプーブル コキヤージュと潮の香るプティ・ポワのエミュルション ¥7,800

LA SOLE

FARCIE D'UNE DUXELLE DE CHAMPIGNONS, CALISSON DE MAY QUEEN AU CAVIAR OSCIÈTRE
FEUILLE D'HUÎTRE, AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI
SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN

ドーバーソールのファルシィ シャンピニオンのデュクセル ポテトのカリソンとキャビア・オシエトラ
オイスターリーフ/赤貝/ミル貝/ホッキ貝
サフラン風味のソースシャンパーニュ ¥11,800

LE HOMARD BLEU

EN COCOTTE, PARFUMÉ À LA SARRIETTE
RAVIOLE D'HERBES ET LÉGUMES FONDANTS, MOUSSELINE DE FENOUIL
JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE

サリエットで香りづけしたオマール・ブルーのココット フレッシュハーブとレギューム・フォンダンのラビオリ フヌイユのムース
ヴァンジョーヌ風味のオマール海老のジュ ¥12,000

LA TERRE/肉料理

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME FONDANT, FLOCONS DE FÈVES, LA CUISSE EN BALLOTTINE AU FOIE GRAS
MORILLES FARCIES, FEUILLES D'ASPERGES/ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES
JUS DE VOLAILLE «MARBRÉ»

京都丹波黒どり胸肉とそら豆のフレーク もも肉とフォワグラのバロティエヌ
モリーユ茸のファルシィ アスパラガスとエシャロットのキャラメリゼ ロティしたジュ “マルブレ” ¥8,200

L'AGNEAU DE LAIT DE LOZÈRE

RÔTI AUX AROMATIQUES, MINI AUBERGINE «BONSAÏ», TOMATE CONFITE ENTIÈRE AU BASILIC
CROUSTILLANT D'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS
JUS À LA FLEUR DE THYM CITRON

ロゼール産乳飲み仔羊のロティ 盆栽に見立てた小茄子 バジルが香るトマトコンフィ プレゼしたエポールとドライフルーツのクルスティヤン
シトロンタイム風味のジュ ¥8,800

LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES AU TANDOORI, LA CUISSE CONFITE À LA BIGARADE
GRAINES D'ÉPEAUTRE, ROQUETTE/PIQUILLOS
JUS «HACHÉ» À L'HUILE D'ARGAN

ラカン産仔鳩胸肉のロースト タンドリー風味のクルート ビガラードをラケしたもも肉のコンフィ
«スペルト小麦/ロケットサラダ/ピキオス»
フォワ入りのジュ アルガンオイルの香り ¥9,200

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET ET FOIE GRAS RÔTI, «PETIT JARDIN PRINTANIER», ACIDULÉ/CROQUANT
SAUCE PÉRIGUEUX

熊本産あか牛とフォワグラのロティ “春野菜の小さな庭園” トリュフソース ¥14,000

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥3,200

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