MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU
MARINÉE À CRUE, POIVRE ROSE/PAVOT BLEU/PULPE DE CITRON, CHUTNEY D'ÉTÉ
BILLES DE COURGETTES À LA GRECQUE RELEVÉES D'UNE POINTE DE CURRY MADRAS
JUS DES BARDES INFUSÉ AU THYM CITRON
"三陸の泳ぐほたて貝"のマリネ レモンのピュルプ マジョラム香る"チャツネ・デテ"
ズッキーニのグレック ほのかなカレー風味
シトロンタイムでアンフュゼしたほたて貝のジュ

LE CANARD
LE FILET RÔTI, LA CUISSE CONFITE/LAQUÉE, RHUBARBE POCHÉE, ARTICHAUT/POTIRON
SAUCE «HACHÉE» PARFUMÉE À LA VERVEINE
鴨胸肉のロティ ルバーブのジュをラケしたもも肉のコンフィ ルバーブのポシェ/アーティーチョーク/カボチャのピューレ
フォワ入りのジュ ヴェルヴェンヌ風味

PRÉ DESSERT
プレ デセール

L'ABRICOT, L'AMANDE ET LA LAVANDE
アプリコットのジュレとアーモンドのパルフェグラッセ
ラヴェンダーのソルベ

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

LA LANGOUSTINE
ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE
CAVIAR D'AUBERGINE, GELÉE DE CRUSTACÉS
VINAIGRETTE «BERGAMOTTE/MIEL D'ACCACIA/FRUITS DE LA PASSION»
ズッキーニを巻いたラングスティーヌ
キャビア・ド・オーベルジーヌ/クルスタッセのジュレ
ベルガモット/アカシアのハチミツ/パッションフルーツのヴィネグレット

L'ONAGADAÏ
POÊLÉ, FILS DE LÉGUMES VERTS, PÉTALE DE NAVET ROUGE CARAMÉLISÉ/ACIDULÉ
SAUCE «DOUCE» AU GINGEMBRE
尾長鯛のポワレ インゲン豆と紅芯大根のペタル キャラメリゼした蕪のピューレ
ソースジャンジャンブル

LE COCHON DE LAIT IBÉRIQUE
LE CARRÉ RÔTI, LA POITRINE AU SEL CROUSTILLANTE, POLENTA CRÉMEUSE
SUCRINE BRAISÉE/TRUFFÉE
JUS À LA SAUGE
イベリコ豚背肉のロティ ポワトリーヌのクルスティヤン
クリーミーなポレンタとシュクリーヌレタスのブレゼ トリュフ風味
セージが香るジュ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DES FRUITS ROUGES
CRÈME «CASSIS/VIOLETTE»
フリュイルージュの彩り ソルベ/クリーム/ジュレ

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

2018.07.05

♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ ¥20,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE POUR L’ÉTÉ
CE MENU LÉGER ÉLABORÉ AUTOUR D’UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON.
MENU SERVI POUR L’ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE.

オリヴィエ・シェニョンが織りなす夏の特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみください

皆さまお揃いでのご注文をお願いいたしております

AMUSE BOUCHE
VELOUTÉ GLACÉ DE LÉGUMES D’ÉTÉ, LICHETTES DE POULPE AU PIMENT D’ESPELETTE
冷たい夏野菜のヴルーテ ピーマンデスプレットでマリネした水蛸

L’ORMEAU DU JAPON
CUIT DANS UN BEURRE DOUX, LANGUES D’OURSIN, ASPERGES VERTES
COULIS «ÉPINARD/SHISO/FOIE D’ORMEAU»
ÉMULSION D’UN FUMET DE GIROLLES À LA CARDAMOME
黒鮑のバターポッシェ 生雲丹とグリーンアスパラガス
«ほうれん草/紫蘇/鮑の肝»のクーリィ
ジロル茸のエミュルション カルダモン風味

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE
PRESSÉ DE «FENOUIL/TOMATE CONFITE/BASILIC» À LA TRUFFE NOIRE D’AUSTRALIE
RAVIOLE ZEBRA DE LÉGUMES FONDANTS
JUS DE LA PRESSE PARFUMÉ À L’ANIS
ブルターニュ産オマール・ブルー フヌイユ/トマト/バジリコのプレッセ オーストラリア産黒トリュフ
野菜のフォンダンを詰めた“ラビオリ・ゼブラ”
クルスタッセのジュ アニスの香り

DANS L’ESPRIT D’UN COCKTAIL
«PÊCHE/VERVEINE» LIQUEUR BIO DE LOUISA
MADELEINE AU CITRON
“カクテル風” 白桃のコンポートとソルベ
ヴェルヴェンヌのパルフェグラッセ 焼きたてのマドレーヌ

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。
表示価格は税込価格です。別途サーヴィス料（12%）が加算されます。

2018.07.05