

«CLIN D'OEIL» À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM ¥22,000
(ランチのみ)

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS DE VOTRE TABLE

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす黒トリュフの特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたします。

L'OEUF «TENBIRAN» DE TOTTORI
«AU PLAT», OIGNONS FONDANTS CARAMÉLISÉS, ROSACE DE TRUFFE NOIRE
PAIN CROUSTILLANT AU LARD BLANC DE COLONNATA
ÉCUME DE CHAMPIGNONS

鳥取県産“天美卵”
キャラメリゼしたオニオンのフォンダン/黒トリュフのロザス
ラルド・コロンナータを巻いたパン・ド・カンパーニュのクルスティヤン
ブイヨンジャンピニオンのエキューム

LA LANGOUSTINE
«TOUTE VERTE», ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSELINE À LA TRUFFE NOIRE, «RAVIOLE VÉGÉTALE»
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD AU BEURRE D'OURSIN

サラダ菜で包んだラングスティーズとムース
黒トリュフとちりめんキャベツのラヴィオリ オマールコンソメと雲丹バターのエミュルション

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
COEUR DE FILET ET FOIE GRAS RÔTI, PETIT «JARDIN D'HIVER» ACIDULÉ/CROQUANT
SAUCE «RICHE» EN TRUFFE

熊本産あか牛とフォワグラのロティ “冬野菜の小さな庭園”
トリュフソース

LE PARFAIT GLACÉ «VANILLE/TRUFFE NOIRE»
FINE FEUILLE DE GAVOTTE CHOCOLATÉE, CRÈME LÉGÈRE AU CHOCOLAT BLANC
黒トリュフのパルフェグラッセ カリカリのガボットと軽やかなショコラブランのクリーム

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。別途サービス料（12%）が加算されます。

LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM ¥42,000
(ディナーのみ)

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE**

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす黒トリュフの特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたします。

L'OEUF «TENBIRAN» DE TOTTORI
«AU PLAT», OIGNONS FONDANTS CARAMÉLISÉS, ROSACE DE TRUFFE NOIRE
PAIN CROUSTILLANT AU LARD BLANC DE COLONNATA
ÉCUME DE CHAMPIGNONS

鳥取県産“天美卵”
キャラメリゼしたオニオンのフォンダン/黒トリュフのロザス
ラルド・コロナータを巻いたパン・ド・カンパーニュのクルスティヤン
ブイヨンシャンピニオンのエキューム

LE HOMARD BLEU
FINE RAVIOLE DE GELÉE DE CRUSTACÉS
PURÉE DE PANAIS, ASPERGE VERTE/TRUFFE NOIRE
VINAIGRETTE D'UN JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE COING
オマール・ブルー クルスタッセのジュレとパースニップのピューレ
黒トリュフとグリーンアスパラガス
花梨ビネガーとオマール海老のジュ

LE TURBOT
RÔTI EN PANNEQUET «VERT ET NOIR», COQUILLAGES, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS
SAUCE «IVOIRE» AU POUILLY FUMÉ
サラダ菜とトリュフに包まれたブルターニュ産テュルボのロティとコキヤージュ
ソース“プイ・ヒュメ”

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
COEUR DE FILET ET FOIE GRAS RÔTI, PETIT «JARDIN D'HIVER» ACIDULÉ/CROQUANT
SAUCE «RICHE» EN TRUFFE
熊本産あか牛とフォワグラ “冬野菜の小さな庭園”
トリュフソース

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT BLANC/TRUFFE
«FEUILLE DE GAVOTTE CROUSTILLANTE»
ショコラブランと黒トリュフのアイスクリーム

LE SOUFFLÉ À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE/TRUFFE NOIRE
PARFAIT GLACÉ
バニラと黒トリュフのスフレとパルフェグラッセ 軽やかなショコラブランのクリーム

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。別途サービス料（12%）が加算されます。