

## 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」 そば粉のブリニス ¥14,000

### LA LANGOUSTINE

«FRAÎCHEUR D'UN JARDIN D'ÉTÉ», MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MENTHE  
VINAIGRETTE D'UN JUS DE GRECQUE, HUILE DE PÉPINS DE COURGE TORRÉFIÉS

ラングスティエヌと「夏野菜の小さな菜園」  
ズッキーニのムースリヌ ミント風味 ジュ・ド・パリグールのヴィネグレット/焙煎パンプキンシードオイル ¥10,000

## LA PÊCHE/魚料理

### L'AMADAI

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 «JODÉ»

サラダ菜で包み「海苔巻き」に見立てたハタのヴァーブル 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  
GIROLLES, 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  
ジロール茸 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 ブ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, «BOUQUET» DE LÉGUMES ACIDULÉS/CROQUANTS  
SAUCE PÉRIGUEUX

熊本産あか牛とフォワグラのロティ 酸味を効かせた野菜のブーケ 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。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。