

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

POINTES D'ASPERGES BLANCHES AUX FLEURS DE SHISO
BAVAROISE «ARGENTEUIL» AUX ZESTES D'ORANGE, COULIS D'ASPERGES VERTES
JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING
北海道産毛ガニ フランス産ホワイトアスパラガスとババロワ アルジャントウイユ風
グリーンアスパラガスのクーリィ 花梨ヴィネガーとオマール海老のジュ

LE KINMÉDAÏ

COMME UN «NORI-MAKI» TOUT VERT, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS, COQUILLAGES LAQUÉS
BOUILLON DE PETITS POIS «IODÉ»
サラダ菜で包み“のり巻き”に見たてた金目鯛のヴァプール
コキヤーージュと潮の香るプティ・ボワのエミュルション

LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES AU TANDOORI, LA CUISSE CONFITE À LA BIGARADE
GRAINES D'ÉPEAUTRE «ROQUETTE, PIQUILLOS, HERBES FRAÎCHES»
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/フレッシュハーブ»
フォワ入りのジュ アルガンオイルの香り

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

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE

FEUILLE À FEUILLE “SARRASIN/CONCOMBRE”
MOUSSE ONCTUEUSE DE NOIX DE SAINT-JACQUES
ÉCUME DE CHAMPAGNE
キャビア・オシエトラとそば粉のガレット キュウリのフイユ なめらかな帆立貝のムース
シャンパーニュ風味のエミュルション

L'ORMEAU

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE, MOUSSELINE DE FENOUIL
CÔNE DE NAVET ROUGE, LÉGUMES/FOIE D'ORMEAU
BOUILLON «VÉGÉTAL» ÉMULSIONNÉ AU BEURRE D'OURSIN
ゆっくと火入れをした黒鮑 紅芯大根に詰めた香味野菜/黒鮑のフォワ/フヌイユのムース
雲丹のバターでリエしたブイヨン・レギューム

LE HOMARD BLEU

GROSSE ASPERGE VERTE EN CROÛTE «MARJOLAINE/CORAIL»
SAUCE AU VIN JAUNE
オマール・ブルーとグリーンアスパラガス マジョラムとコライユのクルート
ソースヴァンジョーヌ

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, GIROLLES
MANGE TOUT AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, PURÉE DE CAROTTE À LA CORIANDRE
JUS DE VEAU, CITRON CONFIT/FEUILLES D'ANIS
ブルターニュ産仔牛のロティ ジロール茸 絹さやとオニオンのキャラメリゼ
コリアンダー風味のキャロットピューレ
シロンコンフィとアニスが香る仔牛のジュ

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

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

MENU «ENTRE NOUS» ¥38,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS INVITE À LA DÉGUSTATION DE 5 PLATS PRÉPARÉS SUIVANT VOS ENVIES ET SON INSPIRATION
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE
シェフ オリヴィエ・シェニョンこだわりの特別コースでございます。
心ゆくまでご堪能いただけます様、皆さまお揃いのご注文をお願いいたします。

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。