

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA NOIX DE SAINT-JACQUES
EN RAVIOLE « VERTE ET BLANCHE »
ASPERGE VERTE ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE, FLEURS DE SHISO, TRUFFE NOIRE
RÉDUCTION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD AU SAUTERNES RELEVÉ D'UNE POINTE DE GINGEMBRE ET SAFRAN
帆立貝のラヴィオリ « ヴェール/ブランシュ »
ムースに包まれたグリーンアスパラガス 花紫蘇/黒トリュフ
コンソメオマールのレデュクション ソーテルヌの香り ジンジャー/サフラン風味

LE COCHON IBÉRIQUE
LA CÔTE RÔTIE, CROQUETTE DE PIED DE COCHON « BRAISÉ/FARCI »
SALADE DE PETIT VERT « CÂPRE/CHORIZO/HERBES FRAÎCHES », POLENTA CRÉMEUSE
JUS PARFUMÉ À LA SAUGE
イベリコ豚のロティ ピエ・ド・コンションのクロケット プティ・ヴェールのサラダとクリーミーなポレンタ
セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

COMME UNE TARTE...
MASCARPONE, CAFÉ BLANC, AMARETTO
マスカルポーネ/キャフェ・ブラン/アマレットのタルト仕立て

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

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO
CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE BAVAROISE DE NAVET BLANC, VOILE DE GELÉE
FEUILLE DE NAVET ROUGE « POMME VERTE/CÉLÉRI », MOUSSELINE POMME/CRUSTACÉS
VINAIGRETTE D'UN JUS DE CARAPACE AU VINAIGRE DE CIDRE
北海道産毛ガニと燕のパバロワ
紅芯大根のフィユ « ポンム・ヴェール/セロリ » グラニースミスとジュ・ド・クルスタッセのムースリーヌ
シードル風味のヴィネグレット

LE HATA
IMAGE D'UN NORIMAKI TOUT « VERT », FILS DE LÉGUMES/TRUFFE NOIRE
BOUILLON IODÉ DE PETITS POIS
海苔巻きに見立てたハタのヴァプール 野菜のクロカンと黒トリュフ
潮の香るプティ・ボワのブイヨン

LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE
SERVIE FONDANTE, OIGNONS CARAMÉLISÉS/TRUFFÉS
PURÉE DE CAROTTE AU CUMIN, ÉCUME AU GINGEMBRE
SAUCE « MIROIR » AU VIN DE CAHORS
牛ほほ肉のブレゼ オニオンのキャラメリゼ トリュフ風味
クミンを効かせたキャロットピューレ ショウガのエキューム
カオールワインのソース « ミロワール »

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DE LA FRAISE...
SORBET THYM/CITRON VERT, GELÉE FLEUR D'ORANGER
莓のヴァリエーション 様々な食感で...
タイムのソルベ/シトロン・ヴェール/オレンジフラワーのジュレ

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

L'OSIER

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。