

POUR COMMENCER/前菜

L'ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LOIRE

EN CROÛTE TRUFFÉE, JAMBON DE KINTOA, COULIS « ASPERGE VERTE/SHISO »

SABAYON AU SAKÉ MASUIZUMI

ロワール産ホワイトアスパラガス トリュフ風味のクルート/ジャンボン・キントア 紫蘇香るグリーンアスパラガスのクーリ
“満寿泉”のサバイオンソース ¥6,800

LES COQUILLAGES DE PRINTEMPS

« AKAGAI/MIRUGAI/HOKKIGAI » LIÉS D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT SAFRANÉE

ÉTUVÉE DE FENOUIL AUX FEUILLES D'HUITRES

ÉCUME D'UN BOUILLON D'OURSIN

温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 フヌイユのエテュベとオイスターリーフ 泡立てた生雲丹のブイヨン ¥8,500

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE D'ASPERGE BLANCHE À LA CARDAMOME VERTE

GLACE « ARGENTEUIL » SAUCE ACIDULÉE “ CONCOMBRE, ANETH, BASILIC, CURRY ”

北海道産毛蟹とホワイトアスパラガスのロワイヤル カルダモンの香り

グリーンアスパラガスのアイスクリーム きゅうり/アネットをマリネしたカレーソース ¥8,200

LE CAVIAR OSCIÈTRE

COEUR DE FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE MI-CUIT, PUIS FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE

CONDIMENTS, CRÈME DE CRESSON, MAY QUEEN CROUSTILLANTE

ÉMULSION DE CHAMPAGNE

キャビア・オシエトラ ブナの木で燻製したスコットランド産サーモンのミキユイ

コンディマン/クレソンのクリーム/メイクィーンポテトのクルスティヤン シャンパーニュのエミュルション ¥14,000

LA PÊCHE/魚料理

L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, FILS DE LÉGUMES VERTS

COQUE D'OIGNON FARCIE D'UNE ROYALE DE CRUSTACÉS, ÉCUME DE CAROTTE « PIQUANTE »

SAUCE « DOUCE » AU GINGEMBRE

甘鯛のうろこ焼き いんげんのフィル プティ・オニオンに詰めたクルスタッセのロワイヤル キャロットのエキュム“ピカンテ”
ソースジャンジャンブル ¥8,800

LE HATA

MA VERSION D'UN NORIMAKI « TOUT VERT », RÂPÉE DE CITRON NOIR D'IRAN

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS AUX HERBES FRAÎCHES

CONSOMMÉ « TERRE ET MER »

海苔巻きに見立てたハタのヴァプール イラン産シトロン・ノワールのラペ 香味野菜のジュリエンスとフレッシュハーブ « コンソメ・テール/メール » ¥8,200

LA SOLE

CUITE SUR L'ARÊTE, FARCIE D'UNE DUXELLE DE CHAMPIGNON, PUIS LAQUÉE

GNOCCHI DE RICOTTA, PRESSÉ DE « TOMATE CONFITE, CÉLERI BRANCHE, ESTRAGON »

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON

ドーバーソールのロティ シャンピニオンのデュクセル

リコッタチーズのニョッキ トマトコンフィ/セロリ/ハーブのプレッセ

カラメリゼした魚のジュ シトロンを効かせて ¥9,800

LE HOMARD BLEU

SERVI ENTIER EN COCOTTE, LAQUÉ D'UN JUS DE LA PRESSE

COQUE DE MANGE TOUT « PRINTANIÈRE », MORILLES FARCIES

SAUCE AU VIN JAUNE

オマール・ブルーのココット クルスタッセのジュ

スナッフえんどうの“プランタニエール” モリーユ茸のファルシィ ソースヴァンジョーヌ ¥14,000

LA TERRE/肉料理

LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE PREMIER SUPRÊME EN CROÛTE D'ORANGE ÉPICÉE

LE DEUXIÈME EN AIGUILLETES, GRAINES DE SARRASIN À LA SAUGE, AUBERGINE AIGRE DOUCE

LA CUISSE CONFITE, « YATSUHASHI » DE BOUDIN, LÉGUMES VINAIGRÉS

JUS « PRESQUE » SIMPLE

ラカン産ピジョン «オレンジ/カルダモン/ナツメグ»のクルート

胸肉のエグイエットとそば米 小茄子のエーグル・ドゥース もも肉のコンフィとブーダン・ピジョン シンプルなジュ ¥8,800

L'AGNEAU DU LIMOUSIN

LE CARRÉ RÔTI AUX ÉPICES, L'ÉPAULE BRAISÉE « CROUSTILLANTE »

SEMOULE AUX FRUITS SECS, POUSSÉS DE CORIANDRE, MOUSSELINE DE FENOUIL À L'ANIS

JUS D'UN RÔTI À L'HUILE D'ARGAN

リムーザン産仔羊背肉のロティ エピスの香り プレゼしたエポールのクルスティヤン

ドライフルーツ/コリアンダースプラウトを添えたクスクス/フヌイユのムスリーヌ アニス風味 アルガンオイル香るジュ ¥8,200

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, “FLOCONS” D'ASPERGE

ASPERGE VERTE GRILLÉE, MORILLES FARCIES, OIGNONS CARAMÉLISÉS/ACIDULÉS

JUS “MARBRÉ”

京都丹波黒どり胸肉 アスパラガスのフレークとグリユ モリーユ茸のファルシィ 酸味を効かせたオニオンのキャラメリゼ ジュ“マルブレ” ¥9,200

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, JARDIN DE LÉGUMES PRINTANIER, POINTE DE MENTHE, PURÉE D'ARTICHAUT

JUS AUX OLIVES NOIRES ET HERBES FRAÎCHES

熊本産あか牛フィレ肉 春の菜園 ミント風味 アーティチョークのピューレ 黒オリーブとフレッシュハーブ入りのジュ ¥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。

表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。