

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ (ランチのみ) ¥22,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D’UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
CE MENU EST SERVI POUR L’ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE**

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす夏の特別メニューを
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。

POUR COMMENCER

LE MAÏS

EN VELOUTÉ GLACÉ, QUELQUES GRAINS GRILLÉS, POP CORN AU PAPRIKA
FINE GELÉE DE CRUSTACÉS, LANGUES D’OURSIN D’HOKKAIDO
PAIN CROUSTILLANT, CRÈME « IODÉE »

冷たいとうもろこしのブルーテ パプリカ風味のポップコーン
生うにとクリスタルソースのコンソメジュレ
クリスピーに焼いたとうもろこしパンと共に

ENVIRON 8ANS D’ÂGE, L’ORMEAU NOIR DE CHIBA

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, PUIS CONTISÉ À LA TRUFFE NOIRE D’AUSTRALIE
CONDIMENT « AUBERGINE, ALGUES DE ROCHE », POÊLÉE DE GIROLLES
SABAYON « FOIE D’ORMEAU/BALSAMIQUE DE MODÈNE »

房州黒鮑 オーストラリア産黒トリュフのコンティゼ
「茄子/岩海苔」のコンディマン ジョル茸のポワレ
バルサミコを効かせた鮑の肝 サバイオンソース

LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, NAGE « ESTIVALE » DE LÉGUMES
BONBON DE LAITUE FARCI « COURGETTE, CITRON CONFIT »
RÂPÉE DE CITRON NOIR D’IRAN

オマール・ブルーのメダイオンと夏野菜のナージュ
サラダ菜のボンボン ズッキーニとシトロンコンフィのファルシイ
イラン産シトロン・ノワールのラペ

AUTOUR DES FRUITS ROUGES

SORBET « VIOLETTA »

フリュイールージュの彩り ソルベヴィオレット

LA PÊCHE BLANCHE

COMME UN COCKTAIL À LA LIQUEUR DE VERVEINE BIO DE LOUISA
MADELEINES AU CITRON CUITES AU MOMENT

白桃の“カクテル風” ヴェルヴェンヌの香り
焼きたてのマドレーヌ

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。