

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE

ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE, VOILE D'UN CONSOMMÉ GÉLIFIÉ
NAVET ROUGE, FLOCONS ET MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR AU CITRON VERT, SOMMITÉS CROQUANTES À L'ESTRAGON
JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING
ムースとジュレを纏ったラングスティーヌ
紅くるり大根 カリフラワーのムーススリーヌとマリネ エストラゴン風味
花梨ヴィネガーを効かせたジュ

« CLIN D'OEIL À LA TRADITION »

LA POITRINE DE VEAU DE BRETAGNE TRAITÉE COMME UNE BLANQUETTE
BILLES DE LÉGUMES JUSTE CUIITS À LA TRUFFE NOIRE
RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRUFFÉ CUIT EN COCOTTE
ブルターニュ産仔牛のブランケット
冬野菜と魚沼産こしひかり“雪椿” 黒トリュフ入りライスを添えて

PRÉ DESSERT
プレ デセール

LA FRAÎCHEUR

AUTOUR DE SEPT VARIÉTÉS D'AGRUMES
七種類の柑橘フルーツの一皿

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥15,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES

AKAGAI, SHIROMIRUGAI, HOKKIGAI ÉMINCÉS FINEMENT, PUIS LIÉS DE LANGUES D'OURSINS
CRÈME ONCTUEUSE AGRÉMENTÉE D'UNE POINTE DE CURRY
GELÉE «IODÉE» LÉGÈREMENT VINAIGRÉE
ÉCUME DE CRESSON
潮の香りのジュレで包む3種類の貝と生雲丹 なめらかなクリーム カレーのアクセント
クレソンのエキューム

LE HATA

COMME UN BISCUIT CROUSTILLANT, FONDUE D'AGRUMES AU POIVRE DE TIMUT DU NÉPAL
MOUSSELINE DE NAVET RÔTI AU JUS DE BETTERAVE
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES
ハタのクルスティアン 柑橘類のフォンデュ ネパール産ティムットペパーの香り
蕪と赤ピーツのムーススリーヌ
キャラメリゼした魚のジュ

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES
PRESSÉ DE BOULGOUR AU CHORIZO BASQUE DE MONSIEUR OTEIZA, MANGE-TOUT FARCI
POMME DE TERRE «INKA» FONDANTE, GAUFRETTE «VIOLETTE»
JUS À LA SAUGE
イベリコ豚のロティ
ブルグールとチョリソーのプレッセ スナップエンドウのファルシイ
インカのめざめのフォンダンとシャドークイーンのゴーフレット
セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DE LA FRAISE...

HYUGANATSU CONFIT, SORBET CITRON VERT AU THYM
イチゴのヴァリエーション
ソルベ シトロンタン

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

«CLIN D'OEIL» À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2020
¥27,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE**

オリヴィエ・シェニオンが織りなす黒トリュフの特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。

POUR RÉCHAUFFER LE COEUR
CONSOMMÉ SERVI BRÛLANT, PÉTALES DE ROYALE DE LÉGUMES AU JUS DE TRUFFE
心あたたまるコンソメ/野菜のペタルとジュ・ド・トリュフのロワイヤル

LE HOMARD BLEU
TIMBALE DE MACCHERONCINI
MIJOTÉ DE LÉGUMES À LA TRUFFE LIÉ D'UNE SAUCE CORALINE
BOUILLON MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS
オマール・ブルー
マクケロンチーニの“タンバル” コラリーヌ風味の野菜のミジョテ
ブイヨンシャンピニョンのムース

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
FAÇON ROSSINI, « FEUILLE À FEUILLE » CHOU VERT, TRUFFE NOIRE
CAROTTE FONDANTE, POMME SOUFFLÉE
SAUCE « RICHE » EN TRUFFE
熊本産あか牛フィレ肉“ロッシーニ” ちりめんキャベツと黒トリュフのアンブール
キャロットのフォンダン/ポンム・スフレ
ソーストリュフ

COCKTAIL « EXOTIQUE »
CRÈME PRISE À LA TRUFFE NOIRE, SORBET MANGUE
GLACE ROYALE À LA PASSION
黒トリュフとエキゾチックフルーツのカクテル

« À CASSER »...
LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFLÉ
COEUR GLACÉ À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE
RIZ SOUFLÉ CARAMÉLISÉ, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE
シュクルに詰めた軽やかなマスカルポーネのクレームと黒トリュフのアイスクリーム

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ