

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

LÉGER "CLIN D'OEIL" AU PRINTEMPS... ¥25,000

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

オリヴィエ・シエニヨンが織りなす春の特別メニューを
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...

COCKTAIL GLACÉ "BETTERAVE, BROCOLI"
GELÉE DE LÉGUME AU CITRON, ÉCUME DE CRESSON
DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
冷たいブロッコリーのブルーテと赤ピーツのカクテル
野菜のジュレ クレソンのエキューム 竹炭のダンテル

L'ORMEAU « GEO » DE SHIMABARA 4ANS D'ÂGE

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
LÉGUMES FONDANTS À LANGUILLE FUMÉE, FEUILLES DE SANSHO
BARBAJUAN « IODÉ »
SABAYON AU FOIE D'ORMEAU
島原産ジオあわびのバターポッシュ 花紫蘇添え
香味野菜と燻製うなぎのフォンダン 山椒のアクセント
潮の香りのバルバジュアン
鮑の肝を入れたサバイオンソース

LE HOMARD BLEU

ASSAISONNÉ D'UN ZESTE DE HYUGANATSU, JARDIN DE LÉGUMES PRINTANIER
ASPERGES BLANCHES, MOUSSELINE DE FENOUIL AU CORAIL
JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE
日向夏香るオマール・ブルー
春の菜園仕立て 白アスパラガス フヌイユとコライユのムースリヌ
ヴァンジョーヌソース

LE THÉ VERT ET LA FRAMBOISE

抹茶のソルベとフランボワーズコンポート

LE SOUFLÉ « SAKURA/GRIOTTE »

CRÈME GLACÉE AU SAFRAN
桜とグリオットチェリーのスフレ
サフランのアイスクリーム

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ