

# LA CARTE AU FIL DU TEMPS... L'AUTOMNE

## POUR COMMENCER/前菜

### LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE ENROBÉE DE FINES TRANCHES DE NAVET, FLOCONS DE CHOU FLEUR, GLACE « POMME, NAVET, CIDRE »  
BARBAJUAN, VINAIGRETTE D'UN JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING  
北海道産毛蟹と蕪のマリネ カリフラワーのフレーク リンゴと蕪のアイスクリーム  
花梨風味のクルスタッセのヴィネグレット 蟹のバルバジュアンと共に ¥8,800

### LA DORADE D'AKASHI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE MARINÉE PUIS TRAITÉE COMME UN TARTARE, ZESTES DE CITRON VERT  
COQUE DE POIS GOURMAND FARCIE D'UNE CRÈME ONCTUEUSE DE HARICOTS COCO  
DENTELLE AUX ALGUES DE ROCHE  
キャビア・オシエトラと明石産真鯛のタルタル  
なめらかなアリコ・ココのクリームを詰めたスナップエンドウ 海藻バターのだんテル ¥14,000

### LA LANGOUSTINE ET LA TRUFFE BLANCHE

IMAGE D'UN "NORIMAKI", CHÂTAIGNES CROUSTILLANTES, RAPÉE DE TRUFFE BLANCHE  
BOUILLON MOUSSEUX DE LAITUE  
海苔巻きに見立てたラングスティーン 和栗のクルスティヤン イタリア産白トリュフ添え  
レタスのブイヨンソース ¥17,500

### LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA FIGUE NOIRE DE L'ÎLE DE SADO (SERVI POUR 2 PERSONNES)

CUIT EN COCOTTE SUR DES FEUILLES DE FIGUIER AU POIVRE DE TIMUT, ÉCHALOTE CONFITE À LA POUDRE D'ORANGE  
SAUCE AU BANYULS  
いちじくの葉に包まれた鴨フォワグラのココット焼き  
オレンジ風味のエシャロットコンフィ 佐渡ビオレ・ソリエスのロティ ソースバニユルス(お二人様より) ¥16,400

## LA PÊCHE/魚料理

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES  
FILS DE CAROTTE, AUBERGINE FONDANTE ET COQUILLAGES  
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT  
甘鯛のうろこ焼き 人参のフィル 茄子のフォンダンと貝類  
キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ ¥8,800

### LE NODOGURO

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, CRÈMEUX DE SARRASIN ET BUTTERNUT  
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE  
ゆっくりと火を入れたのどぐろ バターナッツカボチャ入りクリーミーなそば米  
イタリア産白トリュフを添えて ¥17,500

### LE HOMARD BLEU

SERVI ENTIER, RAVIOLE « VÉGÉTALE », GNOCCHI DE PATATE DOUCE, CRÈME ONCTUEUSE DE PAIN À L'AIL DOUX  
SAUCE CIVET  
フランス産オマール・ブルー ちりめんキャベツに包まれた野菜のラビオル  
さつまいものニョッキ なめらかなガーリッククリーム  
オマールの殻からとったソースシヴェ ¥14,000

## LA TERRE/肉料理

### LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI

LE FILET SERVI MOËLLEUX, « GRAINES » DE MAY QUEEN, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE SUPRÊME  
LA CUISSE EN BALLOTTINE FARCIE DE HOMARD BLEU, LÉGUMES FONDANTS  
SABAYON D'UNE BISQUE AU CHAMPAGNE  
対馬地鶏のやわらかな胸肉とイタリア産白トリュフ ソースシュブレード  
もも肉とオマール・ブルーのパロティーン 野菜のフォンダン シャンパーニュとビスクのサバイオンソース ¥17,500

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, « JARDIN » DE LÉGUMES, MOUSSELINE DE CORNES D'ABONDANCE  
SAUCE TRUFFE  
熊本あか牛フィレ肉 野菜の庭園 トランペット茸のムースリーヌ 黒トリュフソース ¥14,000

### LA GROUSE D'ÉCOSSE

RÔTIE EN COCOTTE AUX BAIES DE GENIÈVRE  
POMME CONFITE À LA CARDAMOME, ROYALE DE FOIE GRAS, MARMELADE DE CHOU ROUGE  
SAUCE AIRELLES AU WHISKY « HIBIKI 21 ANS D'ÂGE »  
スコットランド産雷鳥のロティ リンゴのカラメリゼ カルダモン風味 フォワグラのロワイヤル 赤キャベツのマルムラード  
クランベリーとウィスキー“響 21 年”のソース ¥9,200

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥3,500~

メニュー内容は変更になる場合がございます。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。

2020.09.30