

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE « PRINTANIÈRE »

ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE, FONDANT DE POIVRON ROUGE, FEUILLES DE PAIN CROUSTILLANTES AUX OLIVES

POINTE D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT ACIDULÉE

MOUSSELINE D'ARTICHAUT POIVRADE, COULIS DE TOMATES FRAÎCHES

ズッキーニを巻いたラングスティース 赤パプリカのフォンダン タブナードのクルトン

アーティチョークのムースリース トマトのクーリ

L'AGNEAU

LA SELLE RÔTIE EN CROÛTE D'HERBES

L'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS SERVIE CROUSTILLANTE

GRAINES DE QUINOA AU VIEUX XÉRÈS, SALADE DE JEUNES POUSSES À L'HUILE D'ARGAN

JUS SIMPLE À LA FLEUR DE THYM

仔羊鞍下肉のロティ ハーブのクルート プレゼしたエポールのクルスティアン

シェリーヴィネガーを効かせたキヌアのソテー アルガンオイルのサラダ

タイム香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DES AGRUMES

柑橘類の一皿

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

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

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

POINTE D'ASPERGE BLANCHE AU SHISO, GLACE « ARGENTEUIL »

北海道産毛蟹

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 «アルジヤントウイユ»

LE HATA

CUIT À VAPEUR DOUCE, COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » ÉMINCÉS FINEMENT

PULPE D'AUBERGINE, BOUILLON « IODÉ » DE PETIT POIS

ハタのヴァプール 3種類の貝を添えて

茄子のピューレ

潮の香るグリーンピースのブイヨン

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, BONBON DE LAITUE FARCIE DE RIS DE VEAU BRAISÉ

PÉTALES D'OIGNONS, CAROTTE FONDANTE À L'AIL NOIR DE KYOTO

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛肉のココット焼き プレゼしたリー・ド・ヴォーのボンボン

オニオンのペタル にんじんのフォンダンと京丹後フルーツガーリック

マジョラム風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE « TEXTURÉ » AUX FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックなフルーツとクレーム

ココナッツとほんのりエビスの香るソルベ

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。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。

LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS 2021...（ランチのみ） ¥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・シェ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 DE BETTERAVE ROUGE

VELOUTÉ D’OIGNONS NOUVEAUX, POINTE D’HUILE D’OLIVE 100% ARBEQUINA
GELÉE « IODÉE », COQUILLAGES, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU

新玉ねぎのブルーテと赤ピーツのアイスクリーム
貝類と潮の香りのジュレ 竹炭のダンテル

LE HOMARD BLEU

ASPERGE BLANCHE « MERINGUE VIOLINE », CAROTTE CROQUANTE, RAVIOLE « ZEBRA »
EMULSION D’UN CONSOMMÉ DE HOMARD

オマール・ブルー
赤ワインのメレンゲとホワイトアスパラガス キャロットのクロッカシ ラビオル「ゼブラ」
オマール海老コンソメのエマルジョン

LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE EN BALLOTINE FARCIE DE FOIE GRAS
GROSSE ASPERGE VERTE « PRESQUE BLANCHE » AU VIN JAUNE
POIS GOURMAND, ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES

JUS “MARBRÉ”

対馬地鶏のやわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのバロティース
グリーンアスパラガスとヴァンジョーヌ香るベシャメルソース
グラッセしたプティボワ エシャロットのキャラメリゼ
ジュ“マルブレ”

AUTOUR DES FLEURS DE CERISIERS...

RHUBARBE, AIRELLES, ALOE VERA, SORBET SAKURA

桜とチェリーの彩り

LE SOUFFLÉ

« ROSE DE WAKAYAMA ET FRAMBOISE »

PÉTALES DE ROSE CONFITS, GELÉE LITCHI, SORBET FRAMBOISE

和歌山県産バラのスフレ
ライチのジュレ/フランボワーズのシャーベット

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。
表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。