

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ン 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ヌ トマトのクーリ

L'AGNEAU

LE CARRÉ EN CROÛTE D'HERBES
L'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS SERVIE CROUSTILLANTE
GRAINES DE QUINOA AU VIEUX XÉRÈS, SALADE DE JEUNES POUSSÉS À L'HUILE D'ARGAN
JUS SIMPLE À LA FLEUR DE THYM
ロゼール産仔羊のロティ ハーブのクルート プレゼしたエポールのクルスティヤン
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 «アルジャントウイユ»

LE HATA

CUIT À VAPEUR DOUCE, COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » ÉMINCÉS FINEMENT
PULPE D'AUBERGINE, BOUILLON « IODÉ » DE PETIT POIS
ハタのヴァブール 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ピスの香るソルベ

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。

2021.04.28

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ております。

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ビ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 ラビオリ「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パロティーフ
グリーンアスパラガスとヴァンジョーフ香るベシヤメルソース
グラッセしたプティポワ エシヤ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 SOUFLÉ

« 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。