LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS 2024… ¥35,000

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・シェニョ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…
VELOUTÉ GLACÉ D’ASPERGE BLANCHE AUX FLEURS DE SHISO, FINE ROYALE AU CAVIAR OSCIÈTRE
COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI », GELÉE D’EAU DE MER
白アスパラガスのブルーテとキャビア・オシェトラ
貝類の取り合わせ 潮のジュレ

LE HOMARD BLEU
ASPERGE VERTE, POINTE D’AGRUMES ET LÉGUMES SÉCHÉS
FRICASSÉE DE PETITS POIS À LA MENTHE, MORILLE FARCIE
JUS CASSÉ D’UN TRAIT DE CRÈME AU VIN JAUNE
オマール・ブルー
グリーンアスパラガス 柑橘と野菜のアクセント
プティポワのフリカッセとモリーユ茸のファルシィ
ジュ“マルブレ” ヴァンジョーヌの香り

L’AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES
LE CARRÉ ET LA SELLE RÔTIS AUX AROMATIQUES, PETITE TOMATE FARCIE D’UN CHUTNEY
ARTICHAUT, CROQUETTE D’AIL NOIR, MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MARJOLAINE
JUS AU CITRON CONFIT
ピレネー産乳飲み仔羊のロティ
トマトのファルシィ アーティーチョーク 黒にんにくのクロケット ズッキーニのムースリーヌ
シトロンコンフィ入りのジュ

SAKURA/RHUBARBE
桜とルバーブの彩り

LE SOUFFLÉ « GRIOTTE/CHERRY MARNIER »
グリオットチェリーのスフレ

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥5,000~

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。別途サーヴィス料(12%)が加算されます。

AU FIL DU TEMPS… LE PRINTEMPS 2024　¥55,000

POUR COMMENCER…
LA DORADE ROYALE D'AKASHI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
JUSTE MARINÉE PUIS TRAITÉE COMME UN TARTARE, MOUSSELINE DE NAVET, CONDIMENTS D'UN JARDIN PRINTANIER
COULIS DE CRESSON, POINTE DE CITRON ÉMULSIONNÉE À L'HUILE D'OLIVE
明石産真鯛とキャビア・オシェトラ　カブのムースリーヌ　春野菜のコンディマン
クレソンのクーリ

L'ORMEAU SAUVAGE
CUIT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX
CHOU-FLEUR AUX ALGUES DE ROCHES
BOUILLON MOUSSEUX D'OURSIN
黒鮑のバターポッシェ
岩海苔入りカリフラワー
生雲丹のブイヨンソース

LE HOMARD BLEU ET L'ASPERGE BLANCHE
RAVIOLE « VERTE ET NOIRE » DE LÉGUMES FONDANTS, MOUSSELINE DE GIROLLES
SAUCE CORALLINE
オマール・ブルー　ホワイトアスパラガス
ラビオル«ゼブラ»　ジロール茸のムースリーヌ
ソースコラリーヌ

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE
RÔTIE AUX AROMATIQUES, RIS DE VEAU CROUSTILLANT
ASPERGE VERTE, PETITS POIS À LA FRANÇAISE
MORILLE FARCIE IVRE DE CRÈME AU VIN JAUNE
JUS DE VEAU AU CITRON CONFIT ET FEUILLES DE MARJOLAINE
ブルターニュ産仔牛のロティ リー・ド・ヴォーのクリスティアン
グリーンアスパラガスとプティポワフランセーズ
モリーユ茸のフリカッセ
マジョラムとシトロンコンフィ入りのジュ

SAKURA / RHUBARBE
桜とルバーブの彩り

LE SOUFFLÉ GRIOTTE
PARFAIT CERISE, GLACE CHERRY MARNIER
グリオットチェリーのスフレ

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
フランス産フロマージュ各種　¥5,000~

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。別途サーヴィス料(12%)が加算されます。