

CLIN D'OEIL À L'AUTOMNE 2024... ¥33,000

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秋の特別メニューを
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 DE CHÂTAIGNE AUX ÉCLATS CROUSTILLANTS

FINE ROYALE DE FOIE GRAS LÉGÈREMENT FUMÉE, KAKI ET NASHI MARINÉS
ÉCUME D'UNE INFUSION DE CÈPE

栗のヴルーテ
軽くスモークしたフォアグラのロワイヤル
梨と柿のマリネ
セップ茸のエキューム

LE HOMARD BLEU

RAVIOLE VÉGÉTALE «CHAMPIGNONS, CÉLERI, HERBES FRAÎCHES»

GRAINES DE SARRASIN CRÉMEUSE

JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE

オマールブルー
野菜のラヴィオール 《シャンピニオン、セロリ、フレッシュハーブ》
クリーミーな蕎麦の実のリゾット
ヴァンジョーヌ香るオマールのジュ

LE CANARD GIN NO KAMO D'AOMORI

LE FILET RÔTI SUR COFFRE AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE PUIS LAQUÉE DE BIGARADE
SALSIFIS, FIGUE NOIRE, MOUSSELINE DE CAROTTE À LA BERGAMOTTE

JUS "RICHE"

スパイス香る青森県産《銀の鴨》のロティ もも肉のコンフィ
牛蒡 黒イチジク ベルガモット風味の人参のムースリース
リッチなジュ

AUTOUR DE LA POIRE ET DU YUZU

洋ナシのコンポートと柚子のバルフェ
ハチミツの香り

LE MARRON

GLACE COGNAC XO RÉMY MARTIN, SORBET GRIOTTE

マロンのピック グリオットのソルベ
コニャックレミーマルタン XO 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



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。別途サービス料(12%)が加算されます。

