CLIN D'OEIL À LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2024
¥55,000

Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose
ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche
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
白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください
皆様お揃いでのご注文をお願いしております

POUR COMMENCER
L'OEUF DE SAGA
JUSTE POCHÉ PUIS NAPPÉ D'UNE CHLOROPHYLLE, POINTE DE SALSIFI, SAUCE SUPRÊME
FLOCONS DE NEIGE À LA TRUFFE BLANCHE
EMULSION D'UNE INFUSION DE CÈPES
佐賀県産半熟卵　ソースシュプレーム
雪の結晶を型どった白トリュフ香るサブレ
セップ茸のエミュリュッション

ENTRE LE HOMARD BLEU ET LA CHÂTAIGNE…
MIJOTÉ DE LÉGUMES LIÉS D'UNE MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, CHIPS CROUSTILLANTES
SAUCE DOUCE AU CORAIL
フランス産オマール・ブルーとシャテーヌ栗
様々な野菜のミジョテと菊芋のムースリーヌ　栗のチップス
ソースコライユ

TRÈS GOURMANDE…
LA BLANQUETTE DE VEAU "TOUTE VERTE" À LA TRUFFE BLANCHE
CUIT EN COCOTTE, LE RIZ YUKITSUBAKI DE NIIGATA AGRÉMENTÉ DE KUWAI, LÉGUMES FONDANTS…
ほうれん草をまとった白トリュフ香る仔牛のブランケット
新潟県産コシヒカリ雪椿のバターライスとくわい
レギュームフォンダン

GLACE AU CAFÉ BLANC…
NUAGE « CHOCOLAT BLANC, CANNELLE, GIROFLE », BRANCHE DE CAFÉIER
ホワイトコーヒーのアイスクリーム
ニュアージュ　«ホワイトチョコレート　シナモン　クローブ»　コーヒーのサブレ

PARFAIT GLACÉ « MARRON, TONKA, VANILLE »
パルフェグラッセ
«マロン　トンカ　バニラ»

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。

2024/10/25

LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM 2024…
¥75,000

Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose
ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche
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
白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください
皆様お揃いでのご注文をお願いしております

POUR COMMENCER
L'OEUF DE SAGA
JUSTE POCHÉ PUIS NAPPÉ D'UNE CHLOROPHYLLE, POINTE DE SALSIFI, SAUCE SUPRÊME
FLOCONS DE NEIGE À LA TRUFFE BLANCHE
EMULSION D'UNE INFUSION DE CÈPES
佐賀県産半熟卵　ソースシュプレーム
雪の結晶を型どった白トリュフ香るサブレ
セップ茸のエミュリュッション

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU…
EN FEUILLE À FEUILLE « CHAMPIGNON, CHOU-FLEUR »
PRESSÉ DE BROCOLI VOILÉ D'UNE FINE MOUSSE AU CHARBON DE BAMBOU
JUS DE BARDES CARAMÉLISÉES, ÉCUME LÉGÈREMENT IODÉE
サラダ菜をまとった三陸産帆立貝«シャンピニョン　カリフラワー»
ブロッコリーのプレッセ　竹炭のムース
キャラメリゼした帆立貝のジュ　磯香るエキューム

ENTRE LE HOMARD BLEU ET LA CHÂTAIGNE…
MIJOTÉ DE LÉGUMES LIÉS D'UNE MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, CHIPS CROUSTILLANTES
SAUCE DOUCE AU CORAIL
フランス産オマール・ブルーとシャテーヌ栗
菊芋と様々な野菜のミジョテ　栗のチップス
ソースコライユ

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE…
RÔTIE PUIS TAILLÉE EN FINES TRANCHES, FONDUE D'OIGNONS
« JARDIN » DE TRUFFE BLANCHE, POINTE D'UNE SAUCE BLANQUETTE
JUS MARBRÉ
ブルターニュ産仔牛のロティ　玉ねぎのフォンダン
白トリュフのジャルダン　ブランケットソース
ジュマルブレ

GLACE AU CAFÉ BLANC…
NUAGE « CHOCOLAT BLANC, CANNELLE, GIROFLE », BRANCHE DE CAFÉIER
ホワイトコーヒーのアイスクリーム
ニュアージュ«ホワイトチョコレート　シナモン　クローブ»　コーヒーのサブレ

PARFAIT GLACÉ « MARRON, TONKA, VANILLE »
パルフェグラッセ
«マロン　トンカ　バニラ»

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。

2024/10/25