

LAFÊTE AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... 2025

¥75,000

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM

オリヴィエ・シェニオンが織りなす黒トリュフの特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。

POUR COMMENCER

L'OEUF DE SAGA...

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS DÉPOSÉ SUR UNE MOUSSELINE DE HARICOTS BLANCS AU VIEUX XÉRÈS
SAUCE VIOLINE, FONDUE D'OIGNONS AU PAPRIKA FUMÉ
ECUME D'UNE INFUSION DE LARD, TOAST À LA TRUFFE NOIRE
ゆっくりと火をいれた佐賀県産卵 白いんげん豆のムースリーヌ
ソースヴィオリーヌ 燻製パプリカ風味の玉ねぎのフォンダン
ベーコンのエキューム 黒トリュフのトースト

LA LANGOUSTINE "TOUTE NOIRE"

"JARDIN D'HIVER", CRÈME VICHYSSEOISE, ÉMULSION DE POUSSE DE BROCOLI
VINAIGRETTE DE CRUSTACÉS...
黒トリュフで覆われたラングスティーヌ
“冬野菜の庭園” クレームヴィンソワーズ ブロッコリーのエミュリュッション
甲殻類のヴィネグレット

LE NODOGURO

CUIT À L'ÉTOUFFÉE SUR DU "BOIS" DE FENOUIL PUIS NAPPÉ D'UN BEURRE BATTU AUX ZESTES DE CITRON ET TRUFFE NOIRE
ROSACE DE TRUFFE, MIJOTÉ DE JEUNES PRIMEURS ET BAMBOU
CONSOMMÉ DE POISSON SERVI BRÛLANT
フェネルと柑橘香るのどぐろ
トリュフのロザス 筍のミジョテ
コンソメボワソン

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO...

COEUR DE FILET FONDANT, TOURTE FEUILLETÉE DE LÉGUMES...
SAUCE RICHE À LA TRUFFE NOIRE
熊本県産あか牛のロティ 野菜のトゥルト
ソーストリュフノワール

LA FRAÎCHEUR

COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES À LA TRUFFE NOIRE
エキゾチックフルーツの彩り

CHAUD DEVANT...

LE SOUFFLÉ VANILLE DE TAHAA/TRUFFE NOIRE
GLACE CHICORÉ
黒トリュフとタヒチ産バニラのスフレ
チョコリのアイスクリーム

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(15%)が加算されます。