

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D'UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

POUR COMMENCER
COCKTAIL VÉGÉTAL, SORBET « VERT »
GELÉE D'UN BOUILLON DE LÉGUMES INFUSÉ DE « GETTO »
POINTE DE PULPE DE CACAO FERMENTÉ
黄色いパプリカとビーツのカクテル グリーントマトのソルベ
月桃で香りづけしたブイヨンレギュームのジュレ
発酵カカオのポアンテ

AUTOUR DES LÉGUMES CRUS, CUITS, GRILLÉS, MARINÉS...
 « FLEURS » DE POIVRON ROUGE, TOMATE « FARCIE »
 COULIS CRU À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR
 ジャルダンレギューム 2025
 様々な調理法で仕上げた野菜 赤ピーマンの花とトマトファルシー
 フルーツマトとオリーブオイルのクーリ

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX
CRÉMEUX DE RIZ « YUKITSUBAKI » DE NIIGATA AU SAFRAN DE SAGA, BAMBOU
POINTE D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU, ÉCUME D'UN CONSOMMÉ

優しく火を入れた千葉県産天然黒鮑
新潟県産「雪椿」のサフランリゾット
肝ソースのポアンテ コンソメのエキューム

CUIT AU COURT BOUILLON, FINE ROYALE D'OIGNON VOILÉE D'UNE POUDRE D'ASPERGE VERTE
ASPERGE BLANCHE FARCIE DE CHAMPIGNONS, FEUILLE DE PÂTE BLANCHE
JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE
オマール・ブルー
グリーンアスパラガスのパウダーを纏った玉ねぎのロワイヤル
ホワイトアスパラガスと白いパート
ヴァンジョーズ香るオマールのジュ

SORBET « AUBERGINE/RHUM », GELÉE D'HERBES, CRÈME DE PAMPLEMOUSSE
 茄子のコンポートとソルベ
 グレープフルーツのクリーム ハーブのジュレ

3 SORBETS « SAUGE/ANANAS », « CAROTTE VIOLETTE/GIN », « PASSION/GINGEMBRE »
 人参のラビオリ 3種のソルベ
 « アナナスセージ », « 紫人参とジン », « パッションジンジャー »

フリヤンディーズのワゴン

カフエ

[illegible]

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。

AU FIL DU TEMPS... ¥65,000

LE HOMARD BLEU

AUTOUR D'UN JARDIN DE LÉGUMES « CRUS, CUIITS, GRILLÉS »
« FLEURS » DE COURGETTE » À LA MENTHE
JUS DE TOMATE « CUISINÉ » À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR

オマールブルー

様々な調理法で仕上げた野菜のジャルダン

ミント風味のズッキーニの花

トマトのジュとオリーブオイル

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX
AUBERGINE LAQUÉE D'UN JUS CARAMÉLISÉ, ASPERGES SAUVAGES, GIROLLES
SABAYON D'UNE RÉDUCTION « MYOGA/TIO PEPE »

SABAYON D'UNE RÉDUCTION « MYOGA/TIO PEPE »

優しく火を入れた千葉県産天然黒鮑

茄子のフォンダン、アスペルージュソバージュとジロール

みょうがとティオペペ香るソースサバイヨン

LE KUÉ DE NAGASAKI

IMAGE D'UN « MAKI » TOUT VERT AU CAVIAR OSCIÈTRE
COQUILLAGES, GNOCCHI ET CONDIMENTS

SAUCE CHAMPAGNE

サラダ菜で巻いた長崎県産クエとキャビア・オシェトラ

貝、ニョッキとコンディマン

ソースシャンパーニュ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

LE COEUR DE FILET FONDANT, « WAGASHI » DE POMME DE TERRE/EDAMAME/TRUFFE
RUBAN DE CAROTTE, PÉTALE D'OIGNON ACIDULÉ

RUBAN DE CAROTTE, PÉTALE D'OIGNON ACIDULÉ

JUS SIMPLE D'UN RÔTI

熊本県産あか牛フィレ肉のロティ

和菓子に見立てた枝豆のボンボン

人参のリュバン、玉ねぎのペタル

シンプルなジュ

FRAMBOISE ET ROSE DE WAKAYAMA

和歌山県産ローズのクリームとコンフィ

フランボワーズとライチのマリアージュ

LE SOUFFLÉ AUX AGRUMES

SORBET « GRAPPA, BASILIC »

柑橘のスフレ

グラッパとバジルのソルベ

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。