CLIN D'OEIL À LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"…2026
¥70,000

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'ORMEAU SAUVAGE
VELOUTÉ « BRÛLANT » DE NOIX DE SAINT-JACQUES, POMME, COLRAVE
POMME DE TERRE SOUFFLÉE FARCIE D'UNE CRÈME DE CHAMPIGNONS…
天然鮑
帆立貝のヴルーテ、リンゴ、コールラビ
キノコのクリームを詰めたジャガイモのスフレ

LA « TARTE » DE HOMARD BLEU AUX LÉGUMES FONDANTS
CUIT AU COURT BOUILLON PUIS TAILLÉ EN MÉDAILLONS, PÂTE SABLÉE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
JUS DE LA PRESSE, ÉCUME D'UN BOUILLON DE HOMARD
オマールブルーのメダイヨンと野菜のフォンダン　栗粉のタルト仕立て
オマールのジュ、ブイヨンエキューム

LE VEAU DE BRETAGNE
LA CÔTE RÔTIE PUIS TAILLÉE EN FINES TRANCHES, FONDUE D'OIGNONS, PÉTALES « BUTTERNUT/PATATE DOUCE »
RIZ YUKITSUBAKI DE NIIGATA EN RISOTTO, RIS DE VEAU CROUSTILLANT, SAUCE D'UNE BLANQUETTE
JUS « GOURMAND »
ブルターニュ産仔牛のロティ
玉ねぎのフォンデュ、«バターナッツとサツマイモ»のペタル
新潟県産雪椿のリゾット、リードヴォーのクロッカン、ソースブランケット
リッチなジュ

LA FRAÎCHEUR DE LA POMME
GLACE CANNELLE, CRÈME DE SUREAU
リンゴのコンポート、カルヴァドスのパルフェ
シナモンのアイスクリーム

LA DOUCEUR DE LA CHÂTAIGNE
PARFAIT GLACÉ, POINTE DE GANACHE À LA FÈVE TONKA, GLACE SAKÉ / MARRON
マロンのパルフェ、トンカのクレーム、日本酒のアイスクリーム

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。別途サーヴィス料(15%)が加算されます。

LA TRUFFE BLANCHE“TUBER MAGNATUM”…2026
¥95,000

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'ORMEAU SAUVAGE
VELOUTÉ « BRÛLANT » DE NOIX DE SAINT-JACQUES, POMME, COLRAVE
POMME DE TERRE SOUFFLÉE FARCIE D'UNE CRÈME DE CHAMPIGNONS…
天然鮑
帆立貝のヴルーテ、リンゴ、コールラビ
キノコのクリームを詰めたジャガイモのスフレ

LA « TARTE » DE HOMARD BLEU AUX LÉGUMES FONDANTS
CUIT AU COURT BOUILLON PUIS TAILLÉ EN MÉDAILLONS, PÂTE SABLÉE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
JUS DE LA PRESSE, ÉCUME D'UN BOUILLON DE HOMARD
オマールブルーのメダイヨンと野菜のフォンダン　栗粉のタルト仕立て
オマールのジュ、ブイヨンエキューム

LE KUÉ DE NAGASAKI
ENROBÉ DE FEUILLES VERTES, PUIS CUIT À VAPEUR DOUCE
RAVIOLE FONDANTE DE BRANDADE, « FLEUR » DE LOTUS ACIDULÉE, POINTE D'UN ZESTE D'ORANGE
RÉDUCTION D'UN CONSOMMÉ MONTÉ AU BEURRE DOUX
緑の葉を纏った長崎県産クエのヴァプール
ブランダードのラビオリ、酸味をきかせたレンコンの«花»、オレンジゼストのアクセント
バターで軽くモンテしたコンソメ

LE VEAU DE BRETAGNE
LA CÔTE RÔTIE PUIS TAILLÉE EN FINES TRANCHES, FONDUE D'OIGNONS, PÉTALES « BUTTERNUT / PATATE DOUCE »
RIZ YUKITSUBAKI DE NIIGATA EN RISOTTO, RIS DE VEAU CROUSTILLANT, SAUCE D'UNE BLANQUETTE
JUS « GOURMAND »
ブルターニュ産仔牛のロティ
玉ねぎのフォンデュ、«バターナッツとサツマイモ»のペタル
新潟県産雪椿のリゾット、リードヴォーのクロッカン、ソースブランケット
リッチなジュ

LA FRAÎCHEUR DE LA POMME
GLACE CANNELLE, CRÈME DE SUREAU
リンゴのコンポート、カルヴァドスのパルフェ
シナモンのアイスクリーム

LA DOUCEUR DE LA CHÂTAIGNE
PARFAIT GLACÉ, POINTE DE GANACHE À LA FÈVE TONKA, GLACE SAKÉ / MARRON
マロンのパルフェ、トンカのクレーム、日本酒のアイスクリーム

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　¥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(15%)が加算されます。