

LA CARTE アラカルト

Entrées 前菜

Artichauts et Foie Gras n°1 フォアグラボワレとアーティチョークファルシ	¥5,082 1/2 ¥3,630
Crabe aux Condiments, Émulsion de Carapaces et Caviar Oscière 紅ズワイガニのサラダ 風味豊かな泡とキャビアを添えて	¥4,598 1/2 ¥3,388
Fricassée de Champignons des Bois, Pralin de Champignons et Irish Mushrooms キノコのフリカッセとジャンボマッシュルームのカルパッチョ アイリッシュマッシュルームの盛り合わせ	¥3,388
Pâte - Croute de Viandes, Salade de Croquant de Légume パテクルート 根菜のサラダを添えて	¥4,235

Poissons 魚料理

Fricassée d'Ormeaux, Poireaux Confits Ravigote lodée 鮑のフリカッセとポワローのコンフィ ラヴィゴットソース	¥9,680 1/2 ¥6,776
Pain de Poisson Croustillant aux Langoustines, Sauce Nantua 香ばしく焼き上げた白身魚のムース ナンチュアソース	¥4,598
Aiguillette de Saint -Pierre, Choux Nouveaux acidulés, Sauce Mousseline 的鯛のボワレ レモン香るキャベツのエチュベ ソースサバイヨン	¥5,445 1/2 ¥3,630

Viandes 肉料理

Suprême de Volaille, Champignons sous la Peau, Asperges et Morilles au Vin Jaune モリーユ茸を詰めたブレスプーレのロティとアスパラガス ヴァンジョンヌ香るクリームソース	¥8,470 1/2 ¥5,566
Pigeon Laqué, Betteraves Multicolores et Kumquats, Jus au Poivre Maniguette ピジョンのラケ カラフルなビーツと金柑 マニゲットペッパー風味のジュ	¥5,808 1/2 ¥4,235
Ris de Veau, Potiron et Châtaignes, Jus à la Chicorée リ・ド・ヴォーのボワレ カボチャと栗のグラッセ チコリ風味のジュ	¥6,655 1/2 ¥4,598
Filet de Bœuf Wagyu Grillé, Jus au Foie Gras 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き フォアグラ風味のジュ	100gで ¥9,680

Notre Chariot de Fromages Affinés

ナチュラルチーズ

¥3,630

Desserts デザート

¥2,662

Chou Praliné comme un Paris-Brest

プラリネシュー パリブレストのイメージ
ヘーゼルナッツアイスと共に

Soufflé au Grand-Marnier

グランマルニエ風味のスフレ オレンジのグラニテ添え

Pomme au Tandoori, Crème Épaisse et Coing Confit, Arlette

リンゴのタンドーリ風
クレームエペスと花梨のコンフィ、アルレットを添えて

Ananas et Mangue au Basilic Thai, Parfait Noix de Coco, Coulis de Tomate

コナッツのパルフェ パイナップルとマンゴーのバジル風味
トマトクーリーのアクセント

Cafés ou Thés コーヒー または 紅茶

¥968

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます