

# MENU SPÉCIALITÉ

## “Hiver”



### Amuse-Bouche

#### Le Caviar

et l'oursin dans un consommé pris recouvert d'une onctueuse crème de chou-fleur  
キャビア 雲丹と共に甲殻類のコンソメゼリーと合わせ  
なめらかなカリフラワーのクレームをのせて

\*\*\*

### La Pomme de Terre

en duo mêlé comme un carpaccio aux copeaux de foie gras et truffe noire  
北海道産インカのめざめ マリネシカルパッチョ仕立てに  
フォアグラのコポーに黒トリュフを削りかけて

### L'Œuf de Caille

moelleux avec une polenta aux truffes  
流れ出すウズラ卵 トリュフの風味でなめらかに練り上げたポレンタにのせて

### Le Homard

cuit en papillote “pennes à l'Américaine”  
活オマール海老 古典ソースアメリカーナ  
フレッシュトリュフ、ペンネと共に耐熱フィルムに包んで蒸し焼きに

### Suprême de Pigeon de Bresse

au chou et au foie gras  
ブレス産ピジョン フォワグラと共にちりめんキャベツで包みヴァプール  
キュイスのサラダと共に

\*\*\*

### Avant Dessert

アヴァン デセール

### La Pomme

crumble aux pommes et raisin  
紅玉リンゴとレーズンのタルトクランブル バニラのグラス添え

\*\*\*

### Le Café express ou le thé

et ses douceurs sucrées  
カフェとミニタルディーズ

¥ 40,000

taxe comprise, 12% de service sont non compris  
税込み金額に 12%のサービス料を別途加算させていただきます

Joël Robuchon  
restaurant