

## ~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください

### MENU A ¥ 12,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Une Entrée 前菜

\*\*\*

Une Soupe スープ

\*\*\*

Deux Plats au choix 主菜 2品

\*\*\*

Choix de Fromages チーズ

\*\*\*

Un Dessert デザート

\*\*\*

Le Café Express ou le thé  
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

### MENU B ¥ 8,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Une Entrée 前菜

\*\*\*

Une Soupe スープ

\*\*\*

Un Plat au choix 主菜

\*\*\*

Un Dessert デザート

\*\*\*

Le Café Express ou le thé  
escorté de mignardises  
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

### MENU C ¥ 7,200

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Une Soupe スープ

\*\*\*

Un Plat au choix 主菜

\*\*\*

Un Dessert デザート

\*\*\*

Le Café Express ou le thé  
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

### MENU D ¥ 4,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Un Plat au choix 主菜

\*\*\*

Un Dessert デザート

\*\*\*

Le Café Express ou le thé  
escorté de mignardises  
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。

## LES ENTREES / 前菜

**LA MOUSSE DE TOMATE** avec des coquillages relevés d'une tapenade recouverte d'une légèreté de mozzarella  
香り豊かなフルーツマトのムースに貝のタルタルを乗せ モッツアレラチーズのエスプーマで覆って

**LE SAUMON FUMÉ** relevé d'une vinaigrette au citron et de jeunes pousses

自家製スモークサーモン 酸味の効いたシトロン・ヴィネグレットと共に

**LE HARICOT VERT** avec une salade mimosa au foie gras et copeaux de parmesan (Supp.¥630)  
インゲン豆のミモザ風サラダにフレッシュフォアグラとパルメザンチーズのコポーを添えて (+¥630)

**L'ASPERGE BLANCHE** avec des seiches sautées et relevées d'un condiment de chorizo (Supp.¥1,050)  
ホワイトアスパラの丸ごとロースト ピュアな菜の花のクーリ ホタルイカとのハーモニー (+¥1,050)

## LES SOUPES / スープ

**LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée  
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ

**LE TOPINAMBOUR** en fin velouté sur une royale d'oursin

なめらかな雲丹のロワイヤルに トピナンブールのヴルーテを注いで

## LES PLATS / 主菜

**LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle et de jeunes poireaux au curcuma  
天然真鯛 シトロネルの香りで ミニポワローと共に

**LE CABILLAUD** avec des croquettes de brandade et un coulis ail et persil  
鱈のポワレとブランダードのクルスティアンをニンニクとパセリのクーリと共に

\*\*\*

**LE FOIE GRAS DE CANARD** à la plancha en risotto au parmesan

鴨のフォアグラのブランシャ焼き パルメザンのリゾットと共に

**LES SPAGHETTIS** aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp.¥1,890)  
クリームソースのスパゲティー 生雲丹と温泉卵をのせて (+¥1,890)

\*\*\*

**LES NOISETTES D'AGNEAU** avec une compotée d'aubergine au cumin et citron confit  
仔羊背肉のロースト クミンの香る茄子のコンポートとレモンのコンフィ

**LA BALLOTINE DE VOLAILLE** aux salsifis avec des poireaux grillés au jus gras  
愛媛県産 緩っこ地鶏と新牛蒡のパロティーヌ 香ばしく焼いたポワローと新牛蒡のピュレを添えて

**LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée (Supp.¥1,680)  
ドンプ産うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼに ポテトピュレを添えて (+¥1,680)

**L'ENTRECÔTE DE BŒUF** poivrée puis légèrement laquée et servie avec une purée de pomme  
de terre et des légumes croustillants au jus (Supp.¥1,890)

和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 季節野菜のフリットと共に (+¥1,890)

## LES FROMAGES / チーズ

frais et affinés

チーズ

## LES DESSERTS / デザート

**LE CHOCOLAT GLACÉ** aux agrumes sur une ganache moelleuse au gingembre  
柑橘類の香るショコラグラッセ 生姜のガナッシュと高知県産完熟ゆずのエスプーマと共に

**EL-ANDALUZ** fraises au sirop de citron vert, sorbet tequila, accompagné d'un coulis de tomate-fraise  
イチゴとトマトのガスパチョ仕立て ライムシロップでマリネしたイチゴとテキィラのソルベと共に

**LA MANDARINE « KANPEI »** fraîche et en sorbet avec un blanc-manger à la noix de coco  
ココナッツとセロリのブランマンジェ ジュレで包んだ「甘平」とソルベを添えて