

LES ENTREES / 前菜

L'ASPERGE VERTE et le jambon Ibérique sur une fine tarte

グリーンアスパラガスのタルト イベリコ豚生ハムとミモレットチーズをアクセントに

LE GASCON en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée

島根県産“どんちっちアジ”のタルタル 枝豆と茗荷を合わせて レモンのヴィネグレットソースで

LE VEAU en "vitello tonnato" et son cœur de salade romaine

北海道産仔牛の“トンナート”冷製仕立て ロメインレタスのサラダを添えて

LA LANGOUSTINE tiède en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche (Supp.¥1,480)

手長海老のソテーとアボカドのサラダ 爽やかなトマトのクーリで (+¥1,480)

LES SOUPES / スープ

LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

L'AUBERGINE en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

茄子のヴルーテに八色椎茸を浮かべて 芳醇なスパイスの香りと共に

LES PLATS / 主菜

LE HATA saisi façon meunière sur une fricassée de girolles et d'amandes

ハタのムニエルにジロール茸のフリカッセを添えて

LE BAR dans un suc de poissons de roche safrané aux fines notes anisées de fenouil

スープドウボワソソでポシェしたスズキ フヌイユのサラダをあしらって

LA PINTADE FERMIÈRE rôtie à la broche accompagnée de la fameuse pomme purée au jus gras

ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 ポテトピュレと共に

L'AGNEAU DE LOZÈRE en navarin printanier, relevé d'une huile provençale au romarin

フランスロゼール産仔羊のナヴァラン 山菜と共にココット仕立て

LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp. ¥1,980)

うずらとフォアグラのデュオをキャラメリゼに ポテトピュレを添えて(+¥1,980)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥1,980)

和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 野菜のフリットと共に (+¥1,980)

LES DESSERTS / デザート

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベと共に

LA CERISE mousse légère sur un miroir rubis, crème à la pistache et meringue rose

アメリカンチェリー スパイスでマリネにピスタチオのクリームをあしらって

LE PARFUM DES ILES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco

クレームパッションバナナ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて

LA VANILLE DE TAHITI en crème caramélisée à la cassonade (Supp. ¥660)

タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて (+¥660)