

LES ENTRÉES / 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

LA SEICHE juste saisie sur un lit de semoule à l'encre et piment d'Espelette, condiments

墨イカのコンフィとフリットをタブレットと共に アイオリソースをアクセントに

LE VEAU en "vitello tonnato" et son cœur de salade romaine (Supp.¥880)

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 (+¥880)

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

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

LES PLATS / 主菜

LE HATA servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

ハタをシトロネルの香りで トマトコンフィを添えて

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

スープドゥポワソンでポシェしたスズキ フヌユのサラダをあしらって

LE POUSSIN rôti en ballotine à la fleur de thym et son jus aux épices douces, shishitos frits

雛鳥のローストにミックススパイス“デュカ”を纏わせて 茄子のキャビア仕立てと共に

LES NOISETTES D'AGNEAU gratinées à la fleur de poivron rouge façon basquaise

パブリカの衣を纏わせた仔羊背肉のロティ バスク産唐辛子を使ったピペラードと共に

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha servie avec une pomme purée (Supp.¥1,980)

和牛バヴェット なめらかなポテトピューレを添えて(+¥1,980)

LES DESSERTS / デザート

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguaní, 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ス 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ポワーズのソルベをのせて (+¥660)