

ENTRÉE

前菜

COQUILLAGES EN GELÉE DE DASSAI ￥7,000
RIZ FERMENTÉ AU SEL

様々な貝と瀬祭のジュレ
塩麴の旨味

LANGOUSTINE RÔTIE, NUAGE DE MORILLES 14,000
VINAIGRETTE FUMÉE

静岡県産赤座海老のロースト 軽やかに仕上げたモリユ茸の雲
燻製ビネグレット

POISSONS

魚料理

ROUGET CUIT SUR SES ÉCAILLES 14,000
SON FOIE BRIOCHÉ / CITRON CONFIT ET ALGUES / COLZA

ルジェの松笠仕立て
フォワのパテ レモンのコンディマン 菜の花

ORMEAU RÔTI SAUCE CIVET 24,000
優しく火入れをした黒鮑 シヴェソースと共に

VIANDES

肉料理

CARRÉ DE VEAU CUIT SUR L'OS 16,000
BLANQUETTE ET BAMBOU PRIMEUR

フランス産骨付き仔牛肉のロティをブランケット仕立てで
若筍と一緒に

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE 21,000
BETTERAVES LAQUÉES AU BEURRE FUMÉ
VINAIGRÉES ET MOUSSELINE

特選和牛サーロインのポワレ
ビーツのラッकेに燻製バター 酸味のあるムースリヌと共に

SIGNATURE

逸品

LA FAMEUSE TRUFFE EN CROÛTE 31,000
黒トリュフのパイ包み焼き

FROMAGES ET DESSERT

チーズとデザート

PLATEAU DE FROMAGES, SÉLECTION BERNARD ANTONY 4,800
ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

MERINGUE VAPEUR AU CITRON ET BASILIC 4,200
SORBET GIN / GENIÈVRE

メレンゲシトロンをバジル香るスープに浮かべて
ジェニパーベリーのソルベ