

ENTRÉE

前菜

LANGOUSTINE ET CRÈME DE CITRON, CAVIAR OSCIÈTRE
RAVIOLE DANS UN BOUILLON D'ESPELETTE

ラングスティーンをシトロンキャビアで飾って
エスプレットスープのラビオリと一緒に

¥12,000

SOUPÉ À L'OIGNON, SYPHON DE COMTÉ GRANDE RÉSERVE
CHANTILLY TRUFFE NOIRE

玉葱のスープ 雲のように仕上げた熟成コンテチーズ
黒トリュフのクリーム

13,500

POISSONS

魚料理

TURBOT AU CHAMPAGNE ET COQUILLAGES
HERBES POTAGÈRES JUSTE SAISIES

ヨーロッパ産平目と様々な貝をシャンパンで仕上げたソースと共に
軽く火を入れたハーブ類を添えて

14,800

HOMARD BLEU AU SAUTERNES ET ENDIVE

ブルー・オマール海老とアンディヴ
ソーテルヌワインのソース

24,000

VIANDES

肉料理

GROUSE À "L'IMPÉRIAL"

雷鳥のインペリアル風

16,000

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE

POIREAUX, MOELLE ET TRUFFE

特選和牛サーロインのポワレ
西洋葱とトリュフの共演

21,000

SIGNATURE

逸品

LA FAMEUSE TRUFFE EN CROÛTE

黒トリュフのパイ包み焼き

31,000

FROMAGES ET DESSERT

チーズとデザート

PLATEAU DE FROMAGES, SÉLECTION BERNARD ANTONY

ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

4,800

FIGES NOIRES ET PÊCHES DE VIGNE AU RIVESALTES ÉPICÉ

SORBET FENOUIL ET PASTIS

黒無花果とペッシュー・ド・ヴィーニュにリヴサルトワインとエピスを合わせて
フヌイユとパステイスのソルベ

4,200