

## ENTRÉE

### 前菜

COQUILLAGES, OURSINS ET KAKI MARINÉ AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE

¥8,400

様々な貝と雲丹を合わせた豪華な一皿

シャンパンビネガーでマリネした柿をアクセントに

CHOU-FLEUR MEUNIÈRE SAUCE MORNAY / TRUFFE NOIRE

13,500

旬のカリフラワーを香ばしくムニエルにして

モルネーソース / 黒トリュフ

## POISSONS

### 魚料理

SOLE FARCI, GRILLÉE AUX TOPINAMBOURS

14,800

ドーバーソールのファルシ

異なる食感のトピナンブールを添えて

HOMARD À L'AMÉRICAINE

24,000

ヨーロッパ産ブルー・オマール海老のアメリカ風

レ セゾンスタイルで

## VIANDES

### 肉料理

DOS DE CHEVREUIL RÔTI SUR L'OS, COINGS SAFRANÉS

13,800

BETTERAVES FUMÉES AU VINECAO

蝦夷鹿ロース肉のロティとサフラン風味のマルメロ

燻製にして香り良く仕上げたビーツにビネカオを合わせて

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE

21,000

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

## 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

PETIT FAR BRETON AUX KAKI ET UMEBOSHI

4,200

柿と梅干で仕上げたブルターニュ地方の伝統菓子ファーブルトン