

## 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 FARCIE, 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プルを添えて

HOMARD À L'AMÉRICAIN 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