

"NOUVEAU CHAPITRE"

BURI EN TRANCHE ÉPAISSE
ASPERGE BLANCHE, MOUSSELINE AU YUZU
Marinated Yellowtail and White Asparagus with Yuzu Mousse
香りよくマリネして厚めに仕上げた鰯
旬のホワイトアスパラガスと柚子のムースリース

OEUF EN MEURETTE
LAQUÉ À LA TRUFFE
Oeuf en Meurette with Black Truffle
ブルゴーニュ地方の郷土料理
ウッフ・アン・ムーレットに黒トリュフ

QUENELLE DE CRUSTACÉS AU COLZA
CROUSTILLANT D'UMEBOSHI
Crab Meat and Lobster Quenelle with Rape Blossom, Crispy Plum
毛蟹とオマール海老のクネルを菜の花と共に
梅風味のクルスティアン

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE, INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ
LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BOEUF
Sirloin of Beef with Layered Potato and Aged Comte Cheese
特撰和牛サーロインのポワレ
インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

"SAUCISSON" DE CHOCOLAT EN BRIOCHE
Chocolate Ganache in Brioche
“ブリオッシュソーセージ”に見立てたデザート
チョコレートのカナッシュで

CAFÉ
ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS
Coffee and Chocolates
カフェとショコラ

¥25,000