

# LE MENU DE SAISON

La langoustine, pomme verte, variations autour des petits pois  
*Langoustine with green apple and variations on green peas*

手長海老、青林檎、プチポワのヴァリエーション

Le pot-au-feu de foie gras sauté,  
tagliatelle aux légumes de saison et à la queue de bœuf  
*Pot-au-feu of sauteed foie gras with  
seasonal vegetable and oxtail tagliatelle*

フランス産フォアグラのソテー ポトフ仕立て  
季節野菜と牛テールのタリアテッレ

La rascasse poêlée, cromesquis de purée de pois chiches au crabe, épices d'orient  
*Pan-fried rockfish with chick pea purée and crab cromesquis and Oriental spices*

カサゴのポワレ ヒヨコ豆のピューレと蟹のクロメスキ  
東方スパイスの香り

ou or 又は

Le pigeonneau de Bresse Miéral rôti,  
gnocchi de céleri-rave à la truffe, et son jus  
*Roast Bresse Miéral squab with  
truffled celeriac gnocchi*

ブレス産‘ミエラル’仔鳩のロースト  
根セロリとトリュフのニョッキ添え ジューソース

L'avant-dessert  
*Pre-dessert*

プレデセール

Le mille-feuille d'abricots confits, de pain d'épice et de glace au miel, sauce aux amandes amères  
*Confit apricot, gingerbread and honey ice cream mille-feuille with a bitter almond sauce*

アプリコットのコンフィ、蜂蜜のアイスクリームとパンデピスの  
ミルフィーユ仕立て アーモンドの香るソースを添えて

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

## 12,000

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと同じメニューをお選びください

*Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu*

Taxe (8%) et service (15%) non compris 別途 税8%サービス料 15% Tax (8%) and service (15%) not included