

La CARTE

Pour commencer

- * Oeuf mollet rouge écarlate, Gnocchis et poireaux ¥4,000
赤ワインでポッシュしたポーチドエッグ ジャガイモのニョッキとポロ葱を添えて
- * Tartare et fritots de langoustines, Espuma de crustacés ¥4,500
ラングスティースのフリット 甲殻類のエスプーマ
- * Barigoule de légumes Seiches sautées aux olives ¥3,200
ヤリイカと黒オリーブの軽いソテー 香味野菜のマリネ レモンの香り

La mer

- * Cabillaud à la vapeur d'agrumes, radis et betteraves multicolores au poivre ¥4,000
柑橘の香りを纏った しつとりと火を入れた真鱈
塩釜で火を入れた彩り野菜の軽いマリネ
- Homard laqué de ses sucs, Lentillons de la Champagne ¥6,000
ブルターニュ産オマール海老と シャンパーニュ産レンズ豆と共に

La ferme

- Pigeon laqué de coteaux champenois, Cocotte de légumes de saison ¥6,000
シェフ フィリップのスペシャリティ
シャンパーニュ地方の赤ワインソースを纏った 仔鳩のファルシー
- Moelleux de volaille de Yamanashi, mousseline de légumes ¥4,000
山梨県産の信玄鶏 季節野菜の軽やかなムースクリーム

Les Plaisirs sucrés

- Feuille à feuille autour de cerise, mousse de fromage blanc, sorbet cerise à la ¥1,500
ミルフィーユしたフィーユとフロマージュブランのムース
チェリーのソルベ ヴェルヴェンヌの香り
- Autour de la fraîcheur du citron ¥1,500
レモン尽くしのデセール 爽やかなバジルの香りと共に
- Parfait au chocolat au praliné d'amandes ¥1,500
プラリネのパルフェ ナッツの香る ショコラのクレーム

- * Ces plats du menu peuvent être préparés avec du caviar osciètre.
- Nous recommandons 8 grammes par mets incluant un supplément de ¥3,500.
- * 印のある料理には 8gのキャビアを添えてお召し上がり頂けます

Taxe (8%) et service (10%) non compris 別途 消費税 8%・サービス料 10%