

# 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  
ラングスティーヌのフリット 甲殻類のエスプーマ
- \* Saumon fumé juste tiédi, bavarois de poireaux ¥3,800  
軽く炙ったスモークサーモンとポロ葱のバヴァロア

## 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リム

## Les Plaisirs sucrés

- Feuilles à fleur de Sakura ¥1,500  
六本木テラスに舞い散る“桜”
- Autour de la fraîcheur du citron ¥1,500  
軽やかなシャンパンのムース 中に閉じ込めた木苺のクーリと共に
- 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