

ENTRÉES

*Le croustillant de Ayu en kadaife au poivre timut,
anchoiade aux olives, salade de couscous au fenouil et myouga,
pickles de pastèque, sorbet tomate, vinaigrette de yaourt et balsamique.*

ティム胡椒の香る岐阜県郡上産天然鮎のフリット スイカのピクルス トマトのソルベ
フェンネルと茗荷のクスクス オリーブとツナのアンショワイヤード

¥3,800

L'oursin farci de tourteau et jeunes légumes, leur corail, crème légère au caviar.

福井県越前産ズワイガニと雲丹の詰め物 クリームキャビア添え

[2piece]
¥5,800

*Le raviole de champignons et escalopes de foie gras de canard poêlées
bouillon de volaille émulsionnés aux truffes.*

フランス産フォアグラのポワレ アーティチョークのピュレ
季節キノコのラヴィオリ 黒トリュフ風味のブイヨンカプチャーノ

¥4,200

POISSONS

*Le filet de bar au four, tagliatelles de bouillon aux calamars,
bouillon safrané et chorizo, aioli d'ail noir, pain soufflé au coulis de tomate.*

福井県若狭湾直送スズキの蒸し焼き 金糸瓜とイカのタリアッテレ
チョリソーソーセージのアクセント トマトクーリを詰めたパン・スフレ
永平寺産黒ニンニクのアイオリ サフランの香るブイヨンと共に

¥3,800

*Le filet de renko grillé, paillasson de pommes de terre, jus de rôti,
truffes blanches d'été et condiment citron et konatsu.*

福井県若狭港直送 連子鯛のグリユ ジャガイモとコンテチーズのパイヤッソン
夏トリュフのソース アマレットミルクのエムルッション
高知県白木果樹園産小夏とレモンのコンディメントを添えて

¥4,600

*Le filet de poisson de jour cuit longuement au four ou grillé ou en beignet,
légumes de saison, vinaigrette tiède au citron confit.*

<ジャルダン・デ・サンスのスペシャルティ>

本日の特選鮮魚をその魚に適した調理法で(蒸し・グリユ・ベニエ・・・)

契約農園直送の有機野菜 レモンヴィネガーソース

¥5,200

VIANDES

*La pièce de chevreuil rôtie, compote de brocolis,
réduction de griotte réglisse, salade de figue et foie gras, jus de poivrade.*

鳥取県産夏鹿ロース肉のロティ ブロッコリーのコンポテ
林檎と根セロリのピュレ フォワグラと無花果のサラダ仕立て
グリオットチェリーとリコリスのレデュクション ソースポワブラード

¥4,800

*Le côte de veau rôti, cromesqui de polenta coulante,
carottes nouvelles glacées, foie gras poêlée, jus de viande au parfum de morilles.*

イタリア産仔牛ロース肉のポワレ クリーミーなポレンタのクロメスキ
ワトム農園の夏野菜と人参のグラッセ フォアグラのアクセント モリーユ茸のジュー

¥5,600

*La pièce de bœuf rôtie, asperge panée,
douceur de miel d'épices, moelleux de pommes de terre, condiment d'herbes.*

藁で燻した岩手県産門崎丑経産牛サーロインのロティ
ジャガイモのモワルー アスパラガスのパネ
スパイス香るキャラメル オリエンタルなハーブのコンディメントと共に

¥7,800

DESSERTS

Le cappuccino glace au chocolat, mascarpone et yaourt, granité au café.

ショコラとマスカルポーネのムース ヨーグルトクリーム グラニテカフェと共に

¥1,800

*Le vacherin noix de coco et pêche,
sorbet noix de coco et son meringue, compote de pêche en gelée,
écume de lavande, pannacotta.*

白桃とココナッツのヴァシュラン
フルールドセル ココナッツソルベとメレンゲ 白桃のコンポートとジュレ
ラベンダー香るエキュームとパンナコッタ

¥1,800

Dessert du jour.

本日のデザート

¥1,800

La fine gelée de "Manzana" aux fruits exotiques, milk shake aux fruits de la passion.

パッションフルーツのミルクシェイクとエキゾチックフルーツ
スペイン青りんごリキュール“マンザナ”のジュレ

¥1,800