

## 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

¥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

*Le carre d'agneau rôti au chutney de fruits sec, mousseline de polenta au mascarpone, oignon farci au ragout de lentille, jus au lait de coco et d'orange.*

チャツネでマリネしたニュージーランド産仔羊のロティ ポレンタのムースリース  
レンズ豆とバラ肉を煮込んだオニオンファルシ 福井県ワトム農園の夏野菜  
エピス風味のココナッツミルクとオレンジのソース

¥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ンシュラン  
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