

ENTRÉES

*Le carpaccio de daurade mariné au citron vert et condiments,
mousseux glacé de tomate, tuile au vinaigre.*

香川県産青レモンの香る真鯛のカルパッチョ 冷たいトマトムース
千葉県産生落花生と福井県産甘エビのマリネ
小豆島産高尾農園生絞りオリーブオイルのパウダーを共に

¥4,200

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

福井県越前ガニと北海道産雲丹のファルシ
香川県 CAVIC 社の生キャビアを添えて

【2piece】
¥6,000

*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 有機カボチャ＜ロロン＞のヴルーテ
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ーノ

¥4,200

POISSONS

*Le filet de rouget au feu, fricassée de champignons et marrons,
mousseline de panais, tuile aux algues, jus au bisque.*

高知県宿毛産イトヨリの蒸し焼き 福岡県産王リングと栗のフリカッセ
ワタリガニのビスクソース パースニップのムースリヌ 海苔のチュイルを添えて

¥4,000

*Le rouleau de congre de Hamo au foie gras, moule,
risotte de blé au vin rouge, sauce beurre blanc au citronnelle et gingembre.*

香川県小豆島産島鱧とフォワグラのファルシ モンサンミッシェル産ムール貝
赤ワインで炊き上げた裸麦のリゾット レモングラスと生姜風味のブルーブラン

¥4,800

*Fillet of fish of the day, recipe according to availability,
with seasonal vegetables confit lemon vinaigrette.*

＜ジャルダン・デ・サンスのスペシャリテ＞

本日の特選鮮魚をその魚に適した調理法で(蒸し・グリエ・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, purée de butternuts, réduction de griotte réglisse, salade de figue et foie gras, jus de poivrade.

北海道白糠町産蝦夷鹿のロティ ブロッコリーのコンポテ
小松市西田農園バターナッツ南瓜のピューレ 無花果とフォワグラのサラダ仕立て
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

¥5,200

La filet de caille rôtie en crumble noisette, sa cuisse en ballottine, purée de butternuts, ragoût de lentille et champignon, jus de caille aux cèpes.

愛知県産山吹ウズラ フィレ肉のローストとモモ肉のバロティース
バターナッツ南瓜のピューレ 福岡県産王リングとレンズ豆のラゲー セップ茸のジュ

¥6,400

La pièce de boeuf poêlé en croute de moelle aux truffe, velours de carotte relève de cardamome, croquette de pomme de terre truffé, jus de viande aux foie gras.

黒トリュフの衣を纏った香川県産オリーブ牛特選サーロインのポワレ
カルダモン風味の人参のピューレ
ジャガイモと黒トリュフのクロケット ポルト酒とフォワグラのソース

¥7,800

DESSERTS

Chocolate and mascarpone mousse with yoghurt cream, coffee granita ice.

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

La crème chiboust au Fourme d'ambert, kaki au parfum de whisky avec glace caramel.

フルムダンベール風味の軽やかなシブースト
ウィスキーの香りを移した柿のエマンセ ほろ苦いグラスキャラメルを添えて

¥1,800

La poire pochées au chocolat, biscuit aux amandes, mousse au caramel, glace chocolat et "Butterscotch Caramel"

洋梨とショコラの真空コンポートとレモンの香るアーモンドのビスキュイ
キャラメルของムース ミルクチョコレートとバタースコッチキャラメルのアイスクリ

¥1,800

Delicate jelly of manzana with tropical fruits and passion fruit milk shake.

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