

# SENS & DECOUVERTE

Amuse bouche  
*Appetizer*  
本日の一口前菜

La fine raviole de foie gras de canard aux champignons,  
purée de potiron, bouillon cappuccino au jus de truffes  
*Delicate duck foie gras and mushroom ravioli, with pumpkin purée and  
cappuccino bouillon flavoured with black truffle*  
フランス産フォワグラと季節キノコのラヴィオリ 南瓜のピューレ  
黒トリュフ風味のブイヨンのカプチャーに仕立てて

Le filet de poisson grillé, petits artichauts sautés au chorizo,  
jus de cuisson anisé, beignets de calamar  
*Grilled fillet of fish of the day and little artichokes sautéed with chorizo,  
served with aniseed jus and squid fritters*  
福井県若狭湾直送特選鮮魚のグリエ アーティチョークとチョリソーのソテー  
アオリイカのベニエ ウイキョウのジューとレモンのエムルッション

La queue de homard rôtie en coque, carotte à la réglisse,  
crème de caviar et d'oursin, jus au pain d'épices  
*Lobster tail roasted in its shell, with liquorice carrots,  
caviar and sea urchin cream, and gingerbread jus*  
殻付きオマール海老のロースト 甘草の香るミニ人参のオブール  
雲丹とキャビアのクリーム パンデピス風味のジュー

La compote de Pommes Jonathan, gelée de pommes, sablés bretons,  
mousse au carmel, glace au calvados  
*Jonathan stewed apples, apple jelly, Breton biscuits,  
carmel mousse and calvados icecream*  
紅玉のスライスコンポートと寒天ゼリー  
ソフトに焼き上げたサブレットとキャラメルのみース  
カルヴァドスのグラス

Café et Mignardise  
*Coffee and mignardise*  
コーヒー&ミニャルディーズ

¥12,000

Taxe (8%) et service (13%) non compris  
*Tax (8%) and service (13%) not included*  
別途消費税・8% サービス料・13%