

ENTRÉES

Sur un houmous filet de maquereaux en gravlax, menth et yaourt, caviar, pickles d'oignons rouges, chips d'ail.

岩手県産金華サバのグラブラックスとヒヨコ豆フムス 赤玉葱のピクルス
ニンニクのチップスとキャビア 宮崎県OGAWAファーム産香トマトのフレッシュヤー

¥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
キャビアのクリームを添えて

[2piece]
¥6,000

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

フランス産ファアグラのポワレ 菊芋のヴルーテ
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ャー

¥4,200

POISSONS

Le filet de Kanzawara grillé, tomate et moule, risotte de blé au vin rouge, bouillon de citronnelle et gingembre.

福井県美浜産活締め寒鱈のグリエ レモングラスと新生姜のソース
赤ワインで炊いた裸麦と菜の花のリゾット 岩手県産越喜来産ムール貝を添えて

¥4,000

Le filet de Umazura-Hagi au feu, espama de patate douce, fricassée de champignon de Oringi et foie gras dans leur jus.

福井県美浜産活締めウマズラハギの蒸し焼き とみつ金時のエスプーマ
福岡県産王リンギ茸とフォワグラのフリカッセ 未熟葡萄のジュ

¥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, croquette de civet aux noisettes,
paillason de pommes de terre, purée de potiron,
réduction de griotte réglisse, jus de poivrade.*

北海道白糠町産蝦夷鹿のロティ ジャガイモとタンタカチーズのパイアッソン
シヴェとヘーゼルナッツのクロケット 南瓜のピューレとキノコのソテー
グリオットチェリーとリコリスのレデュクシオン ソースポワブラード

¥5,200

*Le suprême de canard rôti, ses cuisses en croquette, royal de potiron,
palette de radis noir fondant, sauce poivrade à l'orange, coulis de griotte.*

シャラン産鴨フィレ肉のロティとモモ肉のクロケット 南瓜のロワイヤル
小松市西田農園産黒大根のフォンダン
オレンジ風味のポワブラードソース ドラジェのアクセント

¥6,400

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

黒トリュフの衣を纏った黒毛和牛フィレ肉のポワレ
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.

シヨ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 mille feuille, coustillant de glace royale, parfait rhum et quelques yuzu.

軽やかなグラスロワイヤルのクルスティアンと
ダークラム酒パルフェのミルフィーユ仕立て 色々な手法の柚子の香りと共に

¥1,800

*La kiwi en gelée de raisin blanc, tarte aux fromages,
glace au chocolat ruby.*

香川県産完熟キウイと白葡萄ゼリーのタルトフロマージュ
カレボー社ルビーチョコレート濃厚なアイスクリームと共に

¥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