

Menu Dégustation \$212

Foie Gras de Canard au Sauterne aux Fruits du Mendiant

ソーテルヌワインでマリネした鴨のフォアグラ果実添え

Saint-Jacques Rôti

Feuilles de Seiche, Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar

帆立貝のロティと烏賊の薄作り、オレンジ風味キャビアのソース

Homard Poché

Tourbillon de Tomate au Chorizo Gnoc à l'Encre de Seiche

ロブスターのポッシュとチョリゾソーセージ、イカ墨のニョッキとチョリゾのクリームソース

(Additional \$30 for 3 or 4 courses; \$78 à la carte)

(単品\$78、コースでお選びの場合\$30の追加料金となります)

Filet de Boeuf

Sauce Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées

USプライムビーフフィレとフォアグラのソテー、ソースペリゲーとポムスフレ添え

(\$68 à la carte)

(単品\$68となります)

Fine Lamelle de Petit Basque Tiédie

Roquette et Pignon de Pain, Vinaigrette à l'Échalote

プティバスクチーズ、松の実とルッコラのサラダ、エシャロットドレッシング

Émulsion de Gewürztraminer

Granité d'Ananas et Perles d'Huile d'Olive

パイナップルワインの氷菓、オリーブオイルビーズ、ゲヴェルツトラミネール風味

Crème de Sésame Noir et Son Pressé de Pêche

Glace à la Fraise et au Jasmin

黒胡麻クリームとピーチ、イチゴのヨーグルトジェラート、ジャスミンクリーム添え

Mignardises

小菓子



ワインペアリング \$105

プレミアムワインペアリング \$175



3コース \$129

前菜、アントレ、デザートまたはチーズの盛り合わせ

4コース \$159

前菜、シーフード料理、肉料理、デザートまたはチーズの盛り合わせ



キャビア

Caviar d'Aquitaine (30 grams)

オセトラ \$395

Blinis de Pomme de Terre, Garniture Traditionnelle

ポテトブリーニとトラディショナルコンディメント

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。6名以上のお客様には、請求書に18%のサービス料を加算させていただきます。
生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

冷製前菜

Rafraîchi d'Huître, Compote de Poireaux Champignons Mariné à la Graine de Moutarde, Crème Acidulée

オイスターのポッシュェ、リークのコンポート、マスタードシード風味マッシュルーム、
モデナクリームビネガー添え \$43

Kampachi Façon Ceviche au Caviar de Gingembre, Sphère de Fenouil Laqué d'un Velouté de Poisson

カンパチのセビーチェ、ジンジャーキャビアと球状に仕上げたフェネルムース \$44

Tartare de Boeuf

Assaisonnement de Maquereau et Langues d'Oursins entre Terre et Mer Consommé de Concombre à la Coriandre

サーフアンドターフ、ビーフのタルタルをしめ鯖とイクラ、ウニのトッピングとともに、キュウリとコリアンダーのコンソメソース添え \$49

Carrousel de Fruit de Mer à la Marmelade d'Orange Confit

ロブスターのシーフードメドレー、季節のシーフードとともに、オレンジマーマレードソース添え \$61

Ballottine de Volaille au Chutney de Papaye et Fruit de la Passion, Perles du Japon

チキンのバロニーヌ、パパイヤとパッションフルーツのチャツネ \$42

温製前菜

Foie Gras de Canard Poêlé à l'Ananas

フォアグラのポワレ、パイナップルのクーリ \$51

Cuisses de Grenouilles à la Crème d'Ail, Légère Panure, Jus de Persil

グルヌイユのフライ、ガーリックムスリーヌとパセリのジュ \$43

Bisque de Homard, Quenelle de Crustacé, Lamelle de Truffes de Saison

ロブスターのビスク、甲殻類のクネルとトリュフ \$42

Berlingot de Joue de Boeuf à l'Oignon Confit, Lamelles de Truffe, Consommé de Boeuf

牛頬肉とオニオンコンフィのラビオリバルランゴトリュフのスライスとビーフコンソメ添え \$48

シーフード

Filet de Rouget aux Lanières de Navet à la Vapeur, Crème à la Macadamia et Chimejii

蒸したオナガ鯛を大根とともに、マカデミアナッツと本しめじのクリーム添え \$63

Saint-Pierre Poêlé, Artichaut Barigoule et Fenouil Confit, Jus de Poisson de Roche

マトウダイとプロバンス風アーティチョークのグリルとフェネルのコンフィ、メバルのソース添え \$64

Lamelle d'Ormeaux aux Copeaux de Lard et Oignons Frit, Fondue d'Oignons au Xérès, Crème de Lard Fumé

鮑のバプール、オニオンとシェリー酒のフォンデュ、ベーコンのクリームソース \$59

ミートとポトリ

Canon d'Agneau Rôti, Mousseline d'Aubergines, Petit Oignons Grelots, Citron Confit à l'Huile d'Olive comme une Mayonnaise

子羊のロティ、茄子のムース、小玉葱とレモンのマーマレード添え \$62

Filet de Canard Rôti à l'Orange, Navet Glacé, Mousseline de Courge, Kumquat Confit

鴨のローストオレンジソース、大根とバターナッツスクワッシュのムスリーヌ、金柑のコンフィ添え \$63

Côte de Boeuf, Béarnaise et Jus de Veau Mousseline de Céleri-Rave et Légumes du Moment

トマホークステーキ

根セロリのムスリーヌ、季節の野菜添え \$179

(Additional \$90 for 3 or 4 courses)

(コースでお選びの場合\$90の追加料金となります)

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。6名以上のお客様には、請求書に18%のサービス料を加算させていただきます。
生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。