



Menu Dégustation

Amuse Bouche

**Ballotine de Foie Gras de Canard en Barbe a Papa,
Marmelade de Pommes au Calvados, Gel de Kahlua et Gingembre,
Chartreuse Gelée 65**

鴨のフォアグラのバロティーヌコットンキャンディ包み、アップルカルヴァドスマーマレード
カルーアとジンジャーのジュレ、シャルトリューズジュレ

**Noix de Coquille de Saint-Jacques Rôti, Feuilles de Seiche,
Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar, Mousseline de Chou-Fleur 60**

焼き帆立、コウイカのリーフ仕立て、オレンジとキャビアのブルブラン、カリフラワーのムースリーヌ

**Ormeaux Poché, Compote d'Oignons de Maui
Sauce Chlorophyle Montée à l'Huile d'Olive 60**

アワビのポシェ、マウイオニオンマーマレード、オリーブオイルとパセリのエマルジョン

**Homard du Maine Poché
Chutney Tomates, Sauce à la Noix de Coco et Anchois, Brunoise de Legumes 95**

メインロブスターのポシェ、トマトチャツネ、ココナッツとアンチョビのソース、豆と野菜のブリュノワーズ

**Filet de Bœuf
Sauce Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées 88**

牛ヒレ肉ロッシェニ風、フォアグラ、トリュフのムースリーヌ、ポムスフレ、ペリゲーソース

Chariot de Fromages 55

チーズワゴンサービス

Madeleine Bavaois Amande, Pavana Crème, Chocolat Blanc

アーモンドマドレーヌババロア、パバナクリーム、ホワイトチョコレート

Poire Pochée à l'Anise, Mousse à la Noix de Pecan et Vanille d'Hawaii, Nuage de Fenouil

洋梨のアニス風味ポシェ、ピーカンナッツとハワイ産バニラのムース、フェネルフォーム

Mignardises

小菓子

340

Wine Pairing 175

ワインペアリング

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には20パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。

Menu du Soir

Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

**Gelée de concombre rafraîchie,
Perles de coco, kampachi de nos côtes, Oursin et caviar, Concombre et cœur de palmier 72**

きゅうりのジュレの冷製

ココナッツのパール、ハワイ産カンパチ、ウニ、キャビア、ヤシの新芽

Amadai croustillant,

Matelote à l'encre de seiche, Velouté de poireaux à l'estragon 77

甘鯛のクリスピー仕立て、イカ墨のマトロート煮込み、タラゴン風味のポロネギのヴェルーテ

Filet de canard rôti,

Mousseline de betterave, chips, Rhubarbe à la badiane 85

鴨フィレ肉のロースト、ビーツのムースリヌ、チップス、八角風味のルバーブ

デザート

Sphère de mousse à la crème fraîche et verveine citronnée,

Infusion froide de fraise et d'hibiscus, Granité à la fraise 33

クリームフレッシュとレモンバーベナのムーススフィア、イチゴとハイビスカスの冷製インフュージョン、イチゴのグラニテ

または

Soufflé à la vanille, Sauce caramel épicé, sauce chocolat noir, Crème anglaise à la banane 40 (supplément 12)

バニラスフレ、スパイス香るキャラメルソース、ダークチョコレートソース、バナナ風味のクリームアングレーズ (コース料金は 12ドルが追加されます)

または

Chariot de fromages 55 (supplément 25)

チーズワゴンサービス (コース料金は 25ドルが追加されます)

Petit Fours

小菓子

コース料金 265

Wine pairing ワインペアリング 135

Menu Les Assiettes Potagères

ガーデンベジタブルセレクション

La Carotte du Moment Dans Tout Son Etat Sorbet Carotte et Fruits de la Passion au Gingembre 58

シェフ特製5種のキャロット エクスプレッション、プティート、ピクルス、ピューレ、シュレッド、ジュレ、キャロットパッションフルーツ、ジンジャーソルベ

Oignons Farcis à l'Oignon et estragon Consommé Oignons 62

スタッフドオニオンコンソメ風

L'Assiette de Légumes, Mousseline d'Edamame à l'Ail 62

季節のベジタブル盛り合わせ、ガーリック枝豆ムース

Roulé de Courgettes au Basilic, Purée de Courgettes Vertes à l'Ail et Basilic 62

バジル、ズッキーニロール、ガーリック、グリーンズッキーニピューレ

Salade de Verdure, Herbes et Fleurs, Vinaigrette aux Agrumes 48

ミックスグリーンサラダ、ハーブ、フラワー、シトラスドレッシング

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には 20 パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。