

LES ESTIVALES  
夏の欲求

<i>Sardines fumées, prune et amande</i> サーデインの軽い燻製 梅とアマンド	¥3,600 (4,277)
<i>Mosaïque de légumes et encornet, confit de tomate</i> 野菜のモザイクとアンコルネ トマトのコンフィ	4,000 (4,752)
<i>Voile de tofu girolle et foin</i> トウフのヴェール ジロール茸と干草の香り	4,800 (5,702)

À LA LIGNE  
海辺の出合い

<i>Aji brûlé rafraîchi d'un jus de fenouil au basilic</i> 鱈のブリュレ フェンネルとバジルのラフレッシュ	¥5,600 (6,653)
<i>L'authentique escalope de saumon à l'oseille (Recette des frères Troisgros)</i> オーセンティックなサーモンのオゼイユ風味 (ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ)	6,500 (7,722)
<i>Slipper lobster, chou et curry toasté</i> ウチワエビ キャベツとキュリーのトーステ	7,000 (8,316)
<i>Langoustines, bagna càuda de thon et artichaut</i> ラングスティーン 鮪のバーニャカウダとアーティチョーク	9,500 (11,286)

Les prix ( ) incluent les taxes et le service.

( ) 内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

*Veillez noter que le plats à la carte peuvent changer sans préavis.*

メニュー内容は予告無く変更になる場合がございます。

DANS LA NATURE  
自然の中で

<i>Caille farcie à la Kiev, infusion au maïs</i> カイクのファルシー キエフ風 マイスのアンフュージョン	¥6,500 (7,722)
<i>Selle d'agneau en pâte à sel, haricots glacés (Pour 2 personnes)</i> 仔羊の鞍下肉 塩のパート インゲンのグラッセ (2名様)	14,000 (16,632)
<i>Filet de boeuf "Hidagyu" sauce au vin rouge</i> 飛騨牛のフィレ肉 赤ワインソース	15,000 (17,820)

LES FROMAGES  
フロマージュ

<i>Notre sélection de fromages affinés</i> チーズセレクション	1 Portion	¥800 (951)
---	-----------	------------

UNE MUSIQUE DOUCE  
甘美な余韻

<i>Dim sum aux fruits secs</i> ドライフルーツのディムサム	¥3,000 (3,564)
<i>Soufflé au citron vert et miel</i> ライムとアカシア蜂蜜のスフレ	3,000 (3,564)
<i>Verdure de riz, concombre et fruits</i> 鮮やかな緑 米、胡瓜 果実の酸味	3,000 (3,564)
<i>Mangue et café</i> マンゴーとカフェ	3,000 (3,564)