

LES AUTOMNALES
秋の欲求

<i>T Potiron rôti aux herbes fraîches, culatta et faisselle</i> カボチャのロティとフレッシュなハーブ クラッタとフェセル	¥3,800 (4,514)
<i>T Au retour de la forêt</i> 森からのルトウール	4,000 (4,752)
<i>Souvenir d'enfance</i> 幼き日の思い出	4,600 (5,465)

À LA LIGNE
海辺の出合い

<i>Cabillaud confit doucement, oignon et gobo</i> 鱈 オニオンと牛蒡	¥6,000 (7,128)
<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ク風味 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"	6,500 (7,722)
<i>T Managatsuo meunière, laitue et jus corsé</i> マナガツオのムニエル レタスと旨み	7,200 (8,554)
<i>Crabe et pois chiche l'un avec l'autre</i> クラブとひよこ豆	8,000 (9,504)

"T" Ces plats du menu peuvent être préparés avec de la truffe blanche.

Nous recommandons 4 grammes par mets incluant un supplément de ¥6,000 (¥7,128)..

"T" マークのお料理には、お好みにより4グラム¥6,000 (¥7,128)で白トリュフをトッピングすることができます。

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>T Veau et romaine à la ficelle, jus gras</i>
仔牛とロメインのフィッセル | ¥7,500 (8,910) |
| <i>T Entrecôte grillée, millefeuille de pomme de terre</i>
アントルコートのカリエ ポテトのミルフィーユ | 9,000 (10,692) |
| <i>T Filet de bœuf "Recette des frères Troisgros"</i>
牛フィレ肉 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ" | 12,000 (14,256) |

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) |
| <i>Riz au lait à la truffe blanche</i>
白トリュフのリオレ | | 8,000 (9,504) |

UNE MUSIQUE DOUCE
甘美な余韻

- | | |
|--|----------------|
| <i>Soufflé au citron et sureau</i>
レモンとエルダーフラワーのスフレ | ¥3,000 (3,564) |
| <i>La blanche neige</i>
しら雪 | 3,000 (3,564) |
| <i>Abstrait</i>
アブストレ | 3,000 (3,564) |
| <i>Manger l'Automne</i>
秋の味覚 | 3,000 (3,564) |