

MENU MOMENT

Queues de langoustine poêlées, jeunes poireaux sautés aux câpres et lardons, coulis d'oignon nouveau
ラングスティースとポワロージュンヌのソテー ケッパーとラルドンソース 新玉葱のクーリー
Roasted langoustine tails with caper and pancetta sautéed young leek, sweet onion coulis

Noix d'ormeau confite à la sariette, composition de fève, pois gourmand et fleur de brocoli
アワビのコンフィ サリエットの香り 空豆と菜の花のコンポジション
Savoury flavoured slow cooked abalone with broad beans, green pea and broccoli composition

Filet d'Itoyori délicatement poêlé, galette de pois chiche, salami aux grains de fenouil et pesto aux olives noires
いとより鯛のポワレ ひよこ豆とフィノッキオーナのカレット
Delicately pan fried Itoyori filet with chick pea galette and black olive pesto, fennel seeds salami shavings

Suprême de pigeonneau au cacao, navet étuvé à la noix de coco; la cuisse au poivre de Sichuan
ブレス産鳩胸肉のロースト カカオ風味 腿肉のコンフィとココナッツミルクでエチューベした蕪と共に
Cacao crusted pigeon breast, coconut glazed turnip and cacao sauce; Szechwan peppered confit of the leg

Chausson fourré à la rhubarbe et aux fraises, espuma aux épices douces
ルバーブと苺のショソソ 甘い香りのスパイスエスプーマ
Rhubarb and strawberry turnover with cinnamon espuma

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー
プティフール

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion
Petits fours

14,000

MENU SIGNATURE

**Asperges blanches d'Hokkaido marinées minutes et copeaux de parmesan,
les pointes rôties en vinaigrette truffée**

北海道産ホワイトアスパラガスと黒トリュフのサラダ

Minute marinated Hokkaido white asparagus with parmesan and truffle shavings

Ventre de thon mi-cuit, ratatouille printanière et purée d'oseille

地中海産マグロ中トロのグリユ 春色のラタトゥイユにオゼイユのクーリー

Grilled tuna belly with spring vegetable ratatouille and sorrel purée

Le foie gras et la cerise: sauté et acidulé, gratiné à la pistache et aux fruits confits; sauce vin rouge cannelle

フォアグラとダークチェリーを異なる調理法で シナモンの香りの赤ワインソース

Two ways of foie gras and cherry: broiled and sautéed, sweet and sour purée, reduction red wine cinnamon

Sébaste rôti au romarin, artichaut en gibelotte et réduction d'oursin

メバルのポワレ ローズマリーの香り アーティーチョークのジブロットと雲丹のレデュクション

Rosemarie roasted ocean perch with white wine braised artichoke, sea urchin sauce

Contre-filet de bœuf saisi à l'huile de noisette, ragoût de morille et ris de veau au Comté

長崎県産黒毛和牛サーロインのヘーゼルナッツ風味焼き モリーユ茸のラグーとコンテチーズ

Hazelnut seared beef rib-eye with Comté cheese flavored morel and sweetbread ragout

Fromages affinés

ワゴンより熟成したチーズを

Selection of cheeses served from our trolley

Crème glacée, mousse et cristal de violette

スマイルのコンポジションデザート

Icecream, mousse and crystal of violet

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー

プティフル

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

20,000