

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

<b>LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON</b> à la crème de chou-fleur	
ジョエル・ロブションのスペシャリテ	
キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで .....	6,700
<b>LE JAMBON IBERICO “JOSELITO”</b> et son pain toasté à la tomate	
36ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に .....	4,200
✓ <b>LA BETTERAVE</b> la pomme et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte	
ピーズ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて .....	3,000
<b>LE GASCON</b> en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée	
真アジのタルタル 枝豆と茗荷を合わせて レモンのヴィネグレットソースで .....	3,000
<b>LE MAÏS</b> crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial	
ずわい蟹となめらかな玉蜀黍のパバロワ フランスソローニュ産キャビアと共に .....	4,500
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
手長海老のパピヨット バジルの香りで .....	3,700
<b>L'ASPERGE VERTE</b> en velouté onctueux à la mousseline de comté	
グリーンアスパラガスのヴェルテ コンテチーズのエスプーマを浮かべて .....	2,000
✓ <b>LE GASPACHO</b> avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic	
冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて .....	2,000
✓ <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic	
彩り鮮やかな夏野菜のポワレ バジル香るキヌアのタブレ仕立てと共に .....	2,800
✓ <b>L'ARTICHAUT</b> rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma	
アーティーチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチーノソースで .....	3,700
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に .....	3,000
<b>LE ST-PIERRE</b> servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて .....	4,200
<b>LE BAR</b> façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée	
スズキのムニエル スパイシーなかぼちゃのピューレを添えたグルノーブル風 .....	4,200
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピューレを添えて .....	4,700
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale au jus	
京都府産 七谷鴨のロティー サラダパストラルと共に .....	8,000

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

### 冷菜・温菜

<b>LA SUCRINE</b> aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella 手長海老のソテーとアボカド 高糖度トマト モッツアレラのサラダ仕立て.....	9,800
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO»</b> et son pain toasté à la tomate 3ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に .....	8,200
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé 帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に .....	4,300
<b>LES SPAGHETTIS</b> aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère クリームソースのスパゲティ 雲丹と半熟卵をのせて .....	7,600
<b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> les 25 grammes フランスソーニユ産キャビア 様々なコンディモンと共に .....	25,000/25g

## LES PLATS

### 主菜

<b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic 彩り鮮やかな夏野菜のポワレ バジル香るキノアのタブレ仕立てと共に.....	4,200
<b>LE ST-PIERRE</b> servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite 的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて .....	5,200
<b>LE BAR</b> façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée スズキのムニエル スパイシーなかぼちゃのピューレを添えたグルノーブル風 .....	5,200
<b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes 大山鶏胸肉のピヤール風 トマトコンフィーと共に レモン風味で .....	4,700
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée 和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピューレを添えて .....	8,000
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale au jus 京都府産 七谷鴨のロティー サラダパスタラルと共に .....	12,000
<b>L'ENTRECÔTE</b> de bœuf tranchée à la taille de votre choix 和牛サーロイン お好みの量で .....	7,600/100 g

## LES FROMAGES

### チーズ

<b>LES FROMAGES</b> de nos régions sélectionnés par nos soins フランス産チーズをお好みで .....	2,500
--	-------

Taxe comprise, et 10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。

✔ Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

## **LES DESSERTS/ デザート**

**¥ 2,000**

### **LE CHOCOLAT SIGNATURE**

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao  
なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのグラス

### **LA CERISE**

en cheese cake et compote à la griotte servie sur des croquants aux pistaches  
アメリカンチェリーのチーズケーキ ピスタチオのクロッカンをアクセントに

### **LE PARFUM DES ILES**

crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco  
クレームパッションバナナ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて

### **LA VANILLE DE TAHITI**

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)  
タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて(+1,500)

### **LE SOUFLÉ**

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)  
スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて (+2,000)

### **LES GLACES**

et les sorbets du jour  
本日のグラス・ソルベの盛り合わせ

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。