

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON 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
LE JAMBON IBERICO "JOSELITO" 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
 LE GASPACHO 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
 LA BETTERAVE la pomme et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte	
ピーツ 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
LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé	
兵庫県明石産 真ダコのカルパッチョ パプリカとギンディージャのサルピコンを添えて	3,000
LE MAÏS 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 フランスソーニユ産キャビアと共に	4,500
LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée	
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ	2,000
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
手長海老のパビヨット バジルの香りで	3,700
LA FINE TARTE friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'été	
タルトフランベ サマートリュフとウズラの半熟卵をあしらって	4,200
 LES LÉGUMES 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
 L'ARTICHAUT 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
LA SAINT-JACQUES 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
LE ST-PIERRE 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
LE BAR 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
LA BAVETTE DE BŒUF 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
LE CANARD DE KYOTO 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

LA SUCRINE 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
LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» 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
LA SAINT-JACQUES 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
LES SPAGHETTIS 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
LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE les 25 grammes フランスソローニュ産キャビア 様々なコンディモンと共に.....	25,000/25g

LES PLATS

主菜

LES LÉGUMES 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.....	4,200
LE ST-PIERRE 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
LE BAR 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
LE PAILLARD DE VOLAILLE 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
LA BAVETTE DE BŒUF 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
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus 京都府産 七谷鴨のロティー サラダバストラルと共に.....	12,000
L'ENTRECÔTE 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

LES FROMAGES 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

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème madame accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti
ミルフィーユ タヒチ産ヴァニラをたっぷり使ったグラスを添えて

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらいエピスの香るクーリと共に

LE MELON

en déclinaison vacherin, sorbet et coulis parfumé au Pemod (Supp+1,500)
静岡県産天使音メロン ソルベを軽やかなメレンゲと共に ペルノ香るソースを注いで (+1,500)

LE SOUFFLÉ

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。