



MENU BOURGUIGNON ¥3600

ブルゴーニュコース

Escargots à la bourguignonne

エスカルゴのブルゴーニュ風

Boeuf Bourguignon, pommes dauphines, carottes glacées, poireaux en cheveux d'ange

牛肉の赤ワイン煮込み、ジャガイモのドフィーヌ風、人参のグラッセ、ポワロのフリット

Dessert du jour

本日のデザート

Café, Thé ou Infusion

コーヒー、紅茶又はハーブティー



NOS FORMULES DINER

プリフィクスメニュー

Amuse-bouche + Entrée + Plat + Dessert + Café, Thé ou Infusion **¥4300**

アミューズ・ブーシュ + 前菜 + メインディッシュ

デザート + コーヒ、紅茶又はハーブティー

Amuse-bouche + 2 Entrées + Plat + Dessert + Café, Thé ou Infusion **¥5400**


アミューズ・ブーシュ + 前菜 2 品 + メインディッシュ

デザート + コーヒ、紅茶又はハーブティー

Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert + Café, Thé ou Infusion **¥6200**

アミューズ・ブーシュ + 前菜 + メインディッシュ 2 品

デザート + コーヒ、紅茶又はハーブティー

前菜、メイン、デザートは右のページからお選びください。 



MENU DÉGUSTATION ¥9545

シェフおまかせコース

Découvrez notre menu avec accords mets & vins, suivant l'inspiration du Chef avec 3 verres de vins de Bourgogne sélectionnés par notre Sommelier.

5 品コース料理 + ブルゴーニュ ペアリングワイン 3 杯

À LA CARTE ア・ラ・カルト

LES ENTRÉES

前菜

Œuf parfait à 64 C°, garniture Grand-Mère, sauce vin blanc à l'ail et huile de cresson accompagnée de mouillettes

ムレット風の温度卵、ニンニクとクレソンのヴァンブランソース、細長いパン ¥1700

Terrine de chevreuil au foie gras, chutney d'ananas, émulsion d'oignons confits, toast de pain d'épices

鹿肉とフォアグラのテリーヌ、パインアップルのチャツネ、

オニオンコンフィのエスプーマ、パン・デビスのトースト ¥2300

Brisket de bœuf fumé, buns à l'encre de seiche, chips de patates douces au wasabi

牛バラ肉のスマーク、イカ墨のパンズ、薩摩芋のチップス ワサビ風味 ¥1900

Saumon de Tasmanie fumé mi-cuit, galette Vonassienne, écume de yuzu et fromage blanc au citron

スマークサーモンのミキユイ、じゃが芋のクレープ、柚子のエキューム、フロマージュブラン、レモン風味 ¥1800

Cromesquis de pied de porc au moût de raisin, ravioles d'escargots, sauce persillée

豚足とムストのクロメスキ、エスカルゴのラヴィオリ、バセリソース ¥1800

Escargots à la bourguignonne

エスカルゴのブルゴーニュ風 ¥1500

LES PLATS

メイン

Persillé de bœuf Angus grillé, anchoïade en sabayon, mousseline de pois chiches et arachides, myrtilles

アングス牛フラップジャックのグリエ、アンチョビのサバイオン、ひよこ豆とピーナッツのビューレとブルーベリー ¥3000

Demi homard grillé, accras de doubeurre au sésame, beurre blanc au safran

オマールエビのグリエ、バターナッツと胡麻のベニエ、サフラン風味のブル・ブランソース ¥3800

Filet de grondin poêlé, risotto de bardane au lait de coco vanillé, crumble au wasabi et à l'estragon

ホウボウのポワレ、ごぼうのリゾット バニラとココナッツ風味、わさびとタラゴンのクランブル ¥2900

Ris de veau meunière, mousseline de carotte à la truffe noire, cèpes croustillants

リー・ド・ヴォーのムニエル、人参のビューレ 黒トリュフ風味、カリカリのセップ茸 ¥3100

Boeuf Bourguignon, pommes dauphines, carottes glacées, poireaux en cheveux d'ange

牛肉の赤ワイン煮込み、ジャガイモのドフィーヌ風、人参のグラッセ、ポワロのフリット ¥2700

LES DESSERTS

デザート

Demi-sphère de chocolat blanc, biscuit Joconde, mousse praliné-noisette, meringue à la pistache et sauce au chocolat noir

ホワイトチョコの半球、モナリサのビスキュイ、ブラリネのムース、ピスタチオのメレンゲ、チョコのソース ¥1300

Fruits de saison marinés au romarin et poivre de Sichuan et ses trois coulis, palets bretons

季節のフルーツのマリネ ローズマリーとシシアンペッパー風味、その3種のクーリ、パレ・ブルトン ¥1000

À la façon d'une Tropicienne, crème diplomate au cassis et son sorbet

タルト・トロペジエンヌ、クレーム・ディプロマット、カシスのソルベ ¥1000

Crème brûlée à la verveine, tuile aux noisettes, glace à la confiture de lait

レモンバーベナのクレームブリュレ、ヘーゼルナッツのチュイール、ミルクジャムのアイス ¥1000