

MENU DINER

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

sur un velours de Germiny au corail, crémeux de chou-fleur fumé & pomme acidulée

オマール海老のカルパッチョとオシエトラキャヴィア

TURBOT DE FRANCE ET TRUFFE NOIRE

meunière dans une écume d'oignon, cylindre butternut & artichauts au cidre

黒トリュフ香るフランス産テュルボのムニエル

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri-rave confit au beurre de laurier de notre jardin

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ インペリアルエッグ

CANETON MARCO POLO

ÉDITION 2024

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ 2024

FOIE GRAS DE CANARD

en pithiviers, embeurrée de chou vert au lard poivré & sauce Bordelaise

フォアグラのピティヴィエ ボルドレーズソース

CHOCOLAT MACAÉ

en suprême aux graines de la Paix, oranges et marrons confits & glace au hojicha

ショコラマカエのムースと加賀棒茶のアイスクリーム

LES PETITES DOUCEURS

thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー