

MENU D'ÉTÉ

～夏のデギュスタシオン～

POUR COMMENCER

LE CITRON

sa pulpe en gelée à la vanille de Madagascar avec une crème anisée
レモンとバニラのジュレをアニス香るフヌユのクリームで

* * *

LE KISU

et poivrons rouges marinés sur une aubergine grillée, parfumés au shiso
神奈川県三浦産キスと茄子をプロヴァンサル風に 紫蘇の香りでエスコート

* *

LE CALAMAR "AORI"

à la plancha, accompagné d'artichauts à la barigoule
山口県萩産 アオリイカのプランシャ焼きとアーティーチョークのバリグール風

* * *

L'AMADAÏ

cuit en écailles avec un tian de légumes dans son suc aromatisé
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 レギュームティアンと共に

* * *

LE CARRÉ D'AGNEAU DE SISTERON

rôti à la fleur de thym, accompagné de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
フランス産仔羊 ハーブの香りと共にロティ ジョエル・ロブションのポテトピュレを添えて

* * *

L'ABRICOT

en compotée et sorbet, yaourt aux graines de chia
杏のコンポートとソルベ チアヨーグルトをアクセントに

* * *

LA CERISE

son cœur coulant dans une coque au chocolat Guanaja et glace à la pistache
キルシュを効かせたアメリカンチェリーのムース ビスタチオのグラスを添えて

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

※こちらのメニューは一例です。ご来店時期・仕入れ状況により変更になりますのでご了承ください。