

## 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ヌイユのクレームで

\* \* \*

#### **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 écaillles avec un tian de légumes dans son jus aromatisé  
香ばしく鰯を焼きあげた甘鰯 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 ビ斯塔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。