





## **Entrées / 前菜**

*Opéra de foie gras cacao passion, tuile au grué et fleur de sel*

フォワグラオペラスタイル, カカオ&パッションフルーツ, カカオ豆の瓦型クッキーと粗塩

*L'œuf à 64 degrés, espuma de betterave rouge, craquant de chioggia, à l'huile de noisette et caviar Petrossian*

低温卵(64 度),赤カブのムース, クリスピchioggia,ヘーゼルナッツオイル& Petrossian  
キャビア黒トリュフ風味

*Tortellini marbré à l'encre de seiche, pahua et korori, légumes du Fenua, servis avec une émulsion coco curry*

イカ墨のトリテリーニ, シャコ貝&コロリ (黒蝶貝貝柱) ,タヒチアン野菜,  
ココナッツ・ミルク&カレーソース





## **Poissons / 魚料理**

*Filet de carangue confit, viennoise coco et billes de pack choy, quelques légumes verts, sauce vierge exotique*

鯧のフィレソテー 削りココナッツ、青梗菜、グリーン野菜、南国オリーブオイルソース

*Poisson du jour grillé, graines de sésame torréfiées, salade d'algues, perles du Japon, légumes vapeur et herbes, consommé yuzu kombu*

本日の魚のグリル、煎り胡麻クッキー、海藻サラダ、日本真珠（タピオカ）蒸し野菜&ハーブ、柚子と昆布のコンソメ

## **Viandes / 肉料理**

*Filet de veau cuisson basse température, croustilles de pommes de terre truffées, garniture bourgeoise*

仔牛のフィレ（低温調理）、トリュフ&クリーミーマッシュポテト、付合せブルジョワ風

*Magret de canard rosé, crémeux de uru et sa chips, gastrique passion, mini tatin de patates douces aux épices cajun, cubes de taro frits*

アヒルの胸肉ロゼ、クリーミーウルのムースとチップス、パッションフルーツソース、さつま芋の小さなタタンケイジャンスパイス風味 サイコロタロイモのフライ





## Desserts / デザート

*Moelleux au chocolat, cœur coulant au piment d'Espelette, piquillos confits et sorbet framboise*

エスペレッテ 唐辛子風味のチョコレートソース入り柔らかいチョコレートケーキ  
ピキューリオ(甘い唐辛子コンフィ) ラズベリーシャーベット

*St Honoré à la fraise, tuile au miel et sorbet citron*

苺のサントノーレ,瓦型蜂蜜焼菓子&レモンシャーベット

*Sphère de chocolat noir et mousse coco, compotée de fruits exotiques et sa gelée mangue passion*

ブラックチョコレートsphere とココナッツムース, 南国フルーツコンポート,  
マンゴ&パッションフルーツゼリー

### Menu en 3 Plats/ 3 品コースメニュー :

13 900 cfp / 116,50€

\*5 900 cfp / 49,50€

前菜1品, メインコース1品 (魚又は肉料理) デザート1品

各コース料理に合うワイン :

グラスワイン3杯

3 000 cfp / 25,00€

グラスワイン2杯&グラスシャンパン1杯

4 000 cfp / 33,50€

### Menu en 4 Plats/ 4 品コースメニュー :

15 900 cfp / 133,25€

\*7 900 cfp / 66,20€

前菜2品, メインコース1品 (魚又は肉料理) デザート1品

各コース料理に合うワイン :

グラスワイン4杯

4000 cfp / 33,50€

グラスワイン3杯&グラスシャンパン1杯

5 000 cfp / 42,00€

### Menu en 5 Plats/ 5 品コースメニュー

17 900 cfp / 150,00€

\*9900 cfp / 83,00€

前菜2品, メインコース2品 (魚又は肉料理) デザート1品

各コース料理に合うワイン :

グラスワイン5杯

5000 cfp / 42,00€

グラスワイン4杯&グラスシャンパン1杯

6000 cfp / 50,30€

\* 夕食込みプラン追加料金

