

L E M A R C H É
マルシェLunch menu
ランチメニュー
November 8-
11月8日~

Les canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜

Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte · sucs de betterave · condiments de saison

仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 煮詰めたビーツ 季節のコンディメント

Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust · beetroot juice · seasonal condiments

ou または or

Vichyssoise glacée à la gelée topinambour · poireau mimosa · pata negra

ヴィシソワーズのババロアと菊芋のジュレ ポワローのミモザ風 イベリコハム

Vichyssoise bavaroise glazed with Jerusalem artichoke jelly · leek mimosa · iberico ham

L'entrée chaude 温前菜

Quenelle de volaille · crème Nerval · trompette de la mort · toast Hôtelier

鶏のクネル クレーム・ド・ネルヴァル トランペット茸 トーストとマッシュルームバター

Poultry quenelle · "Nerval" cream · dark brown mushrooms · toast with mushroom butter

ou または or

Gâteau de foie blond traditionnel · salpicon de homard · bisque crémée aux coteaux du Layon

ガトーフォアブロン オマールエビのサルピコン コトー デュ レイヨン風味のビスク

Traditional chicken blond lever custard · diced lobster · lobster bisque with sweet Layon wine

Le poisson 魚料理

Saumon confit doucement · purée de potiron acidulée · sauce Genevoise et rhubarbe

サーモンのコンフィ 酸味のあるカボチャのピューレ 赤ワインソースとリュバーク

Salmon confit · tangy pumpkin puree · red wine sauce and rhubarb

La viande 肉料理

Chevreuil rôti en crépine et poitrine braisée · chutney de patate douce au poivre long · chou rouge sauté Grand Veneur

鹿肉のロティとバラ肉のブレゼ サツマイモのチャツネ ロングペッパー風味 赤キャベツ

Roasted and braised venison · sweet potato chutney with long pepper · sautéed red cabbage "Grand Veneur"

ou または or

Le faux-filet japonais rôti aux trois poivres · fricassée de champignon en souvarov Jean Delaveyne (avec supplément 4,000)

国産牛サーロインのロティと3種の胡椒 季節の茸のスヴァロフ風 (プラス 4,000)

Japanese sirloin roasted with 3 pepper corn · mushroom ragout Souvarov style (supplement charge 4,000)

Le dessert デザート

Noisette · citron confit au gingembre · brioche toastée au beurre de vanille

ヘーゼルナッツ レモンと生姜のコンフィ プリオッシュのトースト バニラの香り

Hazelnut · lemon and ginger confit · toasted brioche with vanilla butter

Café et le petit four コーヒーとプティフル

L E F I G A R O Menu 5 plats 5皿のコース 5-course menu

7,000

L'amuse bouche · L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson · La viande · Le dessert

アミューズブッシュ · 冷前菜のチョイス · 温前菜のチョイス · 魚料理 · 肉料理 · デザート

Amuse-bouche · Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish · Meat · Dessert

L E P A R I S I E N Menu 4 plats 4皿のコース 4-course menu

5,500

L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert

冷前菜のチョイス · 温前菜のチョイス · 魚料理または 肉料理 · デザート

Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish or meat · Dessert

L' E X P R E S S Menu 3 plats 3皿のコース 3-course menu*

4,500

L'entrée froide ou chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert

冷前菜 または 温前菜を一品 · 魚料理または 肉料理 · デザート

Choice of one cold appetizer or hot appetizer · Fish or meat · Dessert

[* Disponible uniquement en semaine - Available only on weekdays - 平日のみのご用意となります]

LE PASSY

パッシー

Lunch menu

ランチメニュー

November 8-

11月8日~

Les canapés カナッペ

L'entrée froide 冷前菜

Chaud-froid de volaille et foie gras · salade d'herbes de saison · consommé de volaille chaud
鶏肉のショーフロアとフォアグラ 季節のサラダ コンソメドヴォライユ

“Chaud-froid” farm hen with foie gras · seasonal herbs salad · hot chicken consommé

L'entrée chaude 温前菜

L'huitre au Champagne · pommes pont neuf au caviar · moules aux épinards
シャンパーニュで火を入れた牡蠣 ポムポンヌフとキャビア ほうれん草とムール貝

Oyster cooked in Champagne · “Pont Neuf” style potatoes with caviar · spinach and mussels

Le poisson 魚料理

Poisson du jour, le choix par le chef · cèpe cuit en papillote · émulsion de champignon parfumée vin jaune
本日の鮮魚 セップ茸の包み焼き 茸のエミュルション ヴァンジョーヌ風味

Chef's choice of today's fish · Porcini mushroom cooked in papillote · mushroom foam flavoured with yellow wine

Le granité グラニテ

Sorbet de betterave au tonic gel de coing
ビーツとトニックのソルベ 花梨のジェル

Red beetroot and tonic sorbet with quince jelly

La viande 肉料理

Agneau de lait grillé aux amandes · aubergine et tomate semi confite · tourte d'épaule confite et salade pastorale
乳のみ仔羊のグリエとアーモンド 茄子とトマトのコンフィ 肩肉のトゥルトとハーブサラダ

Grilled milk-fed lamb with almond · soft eggplant and tomato · lamb shoulder confit in a pie with mixed herbs salad

ou または or

Le filet de bœuf A5 Rossini · raviole de céleri-rave, foie gras et truffe d'automne · sauce périgieux (avec supplément 5,000)

A5 黒毛和牛フィレ肉のロッシェニ風 セロリラブとフォアグラのラヴィオリ 秋トリュフ ソースペリゲー (プラス 5,000)

Japanese tenderloin A5 Rossini style · celeriac, foie gras and truffle ravioli · black truffle sauce (supplement charge 5,000)

Le dessert デザート

La poire “La France” marinée au yuzu · sabayon au Champagne · financier Polignac
洋梨 ラフランスのマリネ ゆず風味 シャンパーニュのサバイヨン フィナンシェ

Marinated pear “La France” with yuzu · Champagne sabayon · Polignac almond financier

Café et le petit four コーヒーとプティフール

12,000

LA CARTE

アラカルト

Les entrées froides 冷たい前菜 Cold appetizers

Carpaccio de bar mariné, tartare de concombre-coquillages, soupe au Champagne et caviar Kaviari (15g) スズキのカルパッチョ 貝と胡瓜のミモザ風 コキアージュのスープを添えてキャビア(15g) Marinated sea bass carpaccio, cucumber and shellfish tartare, Champagne soup and Kaviari Caviar (15g)	8,500
Chaud-froid de volaille au foie gras, salade d'herbes d'automne et consommé de volaille chaud 鶏肉のショーフロアとフォアグラ 季節のハーブのサラダ 温かいコンソメドヴォライユと共に Farm hen "chaud-froid" with foie gras, seasonal herbs salad and hot chicken consommé	5,000
Vichyssoise glacée à la gelée topinambour, poireau mimosa et jambon ibérique ヴィシソワーズのババロアと菊芋のジュレ ポワローのミモザ風 イベリコのハム Vichyssoise bavaroise glazed with Jérusalem artichoke jelly, leek mimosa and Iberico ham	3,500
Pâté de quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte, sucs de betterave et condiments de saison 仔牛肉 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 煮詰めたビーツのジュ 季節のコンディメント Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust, beetroot juice and seasonal condiments	3,500

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Gâteau de foie blond Lucien Tendret, médaillons de homard et bisque crémée aux coteaux du Layon 鶏レバーのフラン オマールエビのサルピコン コトーデュレイヨン風味のビスク "Lucien Tendret" chicken blond liver custard, lobster medallions and lobster bisque with sweet Layon wine	4,000
Huitres au Champagne, pommes pont neuf au caviar et moules aux épinards シャンパーニュで火を入れた牡蠣 ポムポンヌフとキャビア ほうれん草とムール貝 Oyster cooked in Champagne, "Pont Neuf" style potatoes with caviar, spinach and mussels	6,500

Le supplément de 9 gr de caviar

新鮮なキャビア(9g)を添えてお楽しみ頂けます

Supplement of 9 g of Caviar

3,600

L A C A R T E

アラカルト

Les poissons et crustacé 魚・甲殻類 Fish and crustacean

Queue homard breton rôti au piment doux, les pinces aux feuilles de curry, coco et pomme fondante ブルターニュ産オマール海老のロティ 軽いスパイス風味 カレーリーフとココナッツ ポムフォンダン Roasted Brittany lobster tail, sweet chili pepper cloves with curry leaves, coconut and fondant potato	10,000
Le poisson du jour choisi par le chef, cèpe cuit en papillote, émulsion de champignon parfumée vin jaune シェフおすすめの本日の魚料理 セップ茸の包み焼き シャンピニオンのエミュルション ヴァンジョーヌの香り Fish of the day, chosen by the Chef Served with Porcini mushroom cooked in papillote and mushroom sauce flavoured with yellow wine	6,500
Saumon confit doucement, purée de potiron acidulée et sauce Genevoise à la rhubarbe サーモンのコンフィ 酸味のあるカボチャのピューレ 赤ワインソースとリュバーク Salmon confit with tangy pumpkin purée, red wine sauce with rhubarb	5,000

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) rôti, raviole de céleri-rave, foie gras et truffe d'automne sauce périgieux A5 黒毛和牛フィレ肉 (130g) のロティ セロリラブとフォアグラのラヴィオリ 秋トリュフの香り ソースペリゲー Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, celeriac with foie gras and autumn truffle ravioli served with black truffle sauce	18,000
Chevreuril rôti en crepiné et poitrine braise, chutney de patate douce au poivre long et chou rouge sauté Grand Veneur 鹿肉のロティとバラ肉のブレゼ サツマイモのチャツネ ロングペッパー風味 赤キャベツと季節のシャンピニオン Roasted and braised venison with sweet potato chutney, long pepper and sautéed red cabbage "Grand Veneur"	6,000
Agneau de lait grillé aux amandes, aubergine et tomate semi confite, tourte d'épaule confite et salade pastorale 乳のみ仔羊のグリエとアーモンド 茄子とトマトのコンフィ 肩肉のトゥルトとハーブサラダ Grilled milk-fed lamb with almond, soft eggplant and tomato, lamb shoulder confit in a pie and mixed herb salad	8,000
Pigeon de Racan mûré puis cuit au grill, sauce salmis, palet au truffe noire et betterave braisée ラカン産ピジョンのグリエ 黒トリュフのパレットとビーツのブレゼ ソースサルミ Grilled Racan pigeon with Salmis sauce, black truffle palet and braised beetroot	9,500