

LE MARCHÉ
マルシェLunch menu
ランチメニュー
September 20-
9月20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 de trois viandes (veau, porc et volaille) en croûte · sucs de betterave · condiments de saison

仔牛 豚 鶏のパテアングルート 煮詰めたビーツ 季節のコンディメント

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

ou または or

Le filet de Sanma mariné-grillé au citron · béarnaise légère · tomates cerises en gelées

秋刀魚マリネのグリエ レモン風味 軽いソースベアルネーズ トマトとジュレ

Filet of Sanma marinated then grilled with lemon · light Béarnaise · cherry tomatoes in jelly

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

Moules et coquillages sauce curry et noix de coco · riz vénéré · navet glacé au porto blanc

ムール貝と貝類のカレー風味 ココナッツと黒米 白ポルトでグラッセしたカブ

Mussel and shells with curry sauce and coconut · "Forbidden" black rice · glazed turnip with white Port 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 et poitrine braisée · chutney de patate douce au poivre long · choux 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

Faux filet japonais piqué au lard Mirabeau · champignon en barigoule · pommes soufflées (avec supplément 4,000)

国産牛サーロインのミラボー風 茸のバリゲール仕立て ポムスフレ(プラス 4,000)

Roasted larded sirloin « Mirabeau » style · tangy mushroom cooked in white wine · potato soufflé (supplement charge 4,000)

Le dessert デザート

Delicat Mont Blanc · jel de canneberge · crème vanillée · neige de meringue

モンブラン クランベリーのジェル バニラのクリーム メレンゲ

Light Mont Blanc cake · cranberry gel · vanilla cream · meringue snow

Café et le petit four コーヒーとプティフール

LE FIGARO 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

LE PARISIEN 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'EXPRESS 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

September 20-

9月20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 chois 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

Le granité au melon et macvin du Jura · gel de raisin · feuille de poivre kinomé
メロンのグラニテとマクヴァンドジュラ ぶどうのジェル 木の芽

Red melon granita with Macvin wine from Jura · grape jelly · Kinome pepper leaf

La viande 肉料理

Agneau de lait grillé sauce paloise · aubergine et tomate semi confite · panisse niçoise aux épices terre de sienne
乳のみ仔羊のグリエ ソースパロワーズ 茄子とトマトのコンフィ ニース風パニスとスパイス“テールドシエヌ”

Grilled milk fed lamb with Paloise sauce · soft eggplant and tomato · chick pea stick with “Terre de Sienna” spices

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ーニ風 セロリラブとフォアグラのラヴィオリ 秋トリュフ ソースペリグー(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
Le filet de sanma mariné-grillé au citron, béarnaise légère et tomate en gelée 秋刀魚マリネのグリエ レモン風味 軽いソースベアルネーズ トマトのジュレ Marinated filet of Sanma then grilled with lemon, light béarnaise and tomato in a jelly	3,000
Pâté de trois viandes (veau, porc et volaille) en croûte, sucs de betterave et condiments de saison 仔牛肉 豚 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 Three meats terrine (veal, pork and chicken) in a crust, beetroot juice and seasonal condiments	3,500

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Câteau 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

Les poissons et crustacé 魚・甲殻類 Fish and crustacean

Queue homard breton rôti au piment doux, les pincés 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パーブ Salmon confit with tangy pumpkin purée, red wine sauce with rhubarb	5,000

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

LA CARTE

アラカルト

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 (130 g) 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 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 sauce paloise, aubergines et tomate semi confites, panisse niçoise aux épices terre de sienna アニョードレのグリエ ソースパロワーズ 茄子とトマトのコンフィ ニース風パニスとスパイス "テールドシエヌ" Grilled milk fed lamb "Paloise" sauce, soft eggplant and tomato, chick pea stick with "Terre de Sienne" spices	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

La côte de veau en deux services
骨付き仔牛ロース肉を二通りの楽しみ方で
Milk-fed veal dishes in two ways

Pour 2 personnes
2名様分

For 2 person, carved at your table

1er service 一品目

La côte de veau rôti, échalote caramélisée, gnocchis et blette à la crème au parfum de Savagnin
骨付き仔牛ロース肉のロティ エシャロットのキャラメリゼ
ニョッキと不断草のア・ラ・クレーム サヴァニャンの香り
Roasted Milk-fed veal chop, caramelised shallot, gnocchi and Swiss chard with Savagnin cream flavour

2eme service 二品目

Le chapeau de la côte de veau confit Orlof et endive braisée
骨付き仔牛ロース肉かぶりのコンフィ オルロフ風 アンディーブのブレゼ
The veal rack cap-off confit "Orlof" and braised endive

15,000