

## LES AUTOMNALES

### 秋の欲求

<i>T Cappelletti noix et persil, dashi d'oignon</i> 胡桃とパセリのカベレッティ オニオンのだし	¥4,000 (4,973)
<i>T Entre Saint Jacques, poire et champignon</i> 帆立貝 梨とシャンピニオン	4,500 (5,594)
<i>De la fraîcheur à la gourmandise</i> ドウ・ラ・フレッシュール グルマンディーズ	7,000 (8,701)

## À LA LIGNE

### 海辺の出会い

<i>Saumon façon Matisse</i> サーモンのアンリ・マティス	¥6,000 (7,458)
<i>L'authentique escalope de saumon à l'oseille "Recette des frères Troisgros"</i> オーセンティックなサーモンのオゼイユ風味 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"	6,500 (8,080)
<i>T Kinki en immersion Umami</i> キンキUmamiの中に	7,200 (8,950)
<i>Fine ravioles de crabe végétales</i> 蟹と野菜のラヴィオリ	9,000 (11,187)

## DANS LA NATURE

### 自然の中で

<i>T Rôti de veau et romaine à la ficelle, jus gras</i> 仔牛のロティとロメインのフィセル	¥7,500 (9,323)
<i>T Filet de boeuf "Recette des frères Troisgros"</i> 牛フィレ肉 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"	12,000 (14,916)
<i>T Pintade rôtie au sarrasin, jus à la bière (Pour 2 personnes)</i> パンタードのロティ サラザン(2名様)	14,000 (17,402)

"T" Ces plats du menu peuvent être préparés avec de la truffe blanche.  
Nous recommandons 5 grammes par mets incluant un supplément de ¥6,000 (7,458).

"T" マークのお料理には、お好みにより5グラム¥6,000(7,458)で白トリュフをトッピングすることができます。

LES FROMAGES  
フロマーージュ

<i>Notre sélection de fromages affinés</i> チーズセレクション	1 Portion	¥800 (995)
<i>Riz au lait à la truffe blanche</i> 白トリュフのリオレ		8,000 (9,944)

UNE MUSIQUE DOUCE  
甘美な余韻

<i>Soufflé au citron et sureau</i> レモンとエルダーフラワーのスフレ		¥3,000 (3,729)
<i>Retour des vendanges</i> 収穫のルトウール		3,000 (3,729)
<i>Musique d'Automne</i> 秋の音色		3,000 (3,729)

*Les prix ( ) incluent les taxes et le service.*  
( ) 内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

*Nous vous remercions de nous faire part de vos restrictions alimentaires.*  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様は、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

*Tous nos menus sont susceptibles de changer suivant l'arrivée du jour.*  
メニューは季節により変更になる場合がございます。