

L A G O O N

by Jean-Georges

Entrées 前 菜

Tortelli de Maïs Grillé <i>Tomates Cerises, Purée de Basilic</i> トウモロコシのラビオリ チェリートマト、バジルのフォンデュ	3'400 (33)
Poulpe Sauté <i>Purée d'Haricots Blancs, Vinaigrette Xérès</i> タコのキャラメリゼ トスカーナ風豆のピューレ、シェリー酒のドレッシング	3'600 (35)
Thon Rouge Ahi <i>Croûte de Riz Soufflé, Emulsion Sriracha, Agrumes</i> マグロのライス・クラッカー包み シトラスとスパイシー・クリームソース	4'195 (40)
Foie Gras Poêlé <i>Chutney de Papaye, Vanille de Taha'a</i> フォアグラの表面焼き パパイヤとバニラのチャツネ	4'090 (39)
Sashimi de Noix de Saint-Jacques <i>Shiitake, Vinaigrette Gingembre, Radis, Avocat</i> ホタテ貝の刺身 生姜と椎茸のドレッシング、ラディッシュとアボカド	3'700 (36)
Salade de Betteraves <i>Fromage Blanc, Piment, Echalote, Herbes Fraîches, Noisettes</i> ビーツのサラダ ヨーグルト、チリ、エシャロット、ハーブ	3'150 (30)

Plats – Nos Viandes メイン・コース

Côtelettes d'Agneau <i>Croûte d'Olives Noires, Purée de Pois, Petits Légumes</i> ラムチョップ ブラックオリーブ、野菜、豆のピューレ	5'890 (57)
Filet de Veau <i>Laqué au Xérès, Choux Caramelisés, Pesto de Pistache</i> 子牛のテンダーロイン カリフラワーのキャラメリゼピ、スタチオのベスト	6'180 (60)
Filet de Bœuf « Black Angus » <i>Asperges, Shiitakes Sautés au Gingembre, Emulsion de Soja Caramelisé</i> アンガス牛のテンダーロイン アスパラガス、椎茸の生姜漬け、醤油のキャラメル仕立て Supplément Demi-Pension: 3'000 xpf (30) 食事つきプラン、追加 3000(30)	7'850 (77)

L A G O O N

by Jean-Georges

Plats – Nos Poissons メイン・コース

Filet de Papio en Croûte <i>Legumes du Fenua, Noix, Epices, Jus Aigre Doux</i> 黒パピオ（魚） スパイスとアーモンド、甘酸っぱいソース添え	5'930 (58)
Uravena <i>Sauce Fruit de la Passion, Piment, Olives Noires, Pommes de Terre Sautées</i> じっくり焼いたウラベナ（魚） チリとパッション・フルーツのソース、黒オリーブとポテトのソテー	6'050 (59)
La Pêche du Jour <i>Fenouil, Olives Vertes, Citron</i> ラグーンフィッシュ フェネル、グリーンオリーブとレモン	5'570 (54)
Mahi Mahi <i>Légumes Croquants, Vinaigrette Sésame, Lavande</i> マヒマヒ（魚） シャキシャキ・サラダ、白胡麻とラベンダー	5'460 (53)

Garnitures サイドディッシュ

Frites フライドポテト	1'300 (12)
Purée de Pommes de Terre マッシュポテト	1'300 (12)
Riz Blanc ライス	1'200 (11)
Légumes Sautés 季節の野菜	1'300 (12)
Purée de Pommes de Terre à la Truffe トリュフのマッシュポテト	1'900 (18)

MENU DEGUSTATION

テイステイング・メニュー

**Le Chef Clement Torrente vous invite à découvrir le meilleur de sa carte,
à travers son menu dégustation 5 plats.**

シェフ クレモン・トレントがお勧めするスペシャル5コースメニュー - 17'900 (175) xpf

Supplément Demi-Pension: 9'000 xpf (90) 食事つきプラン、追加 9000(90)

Accord Mets et Vins – ワイン・ペアリング - 10'000 (100) xpf