

DÉJEUNER

« Pour Girandole, j'ai puisé mon inspiration
dans la tradition des brasseries parisiennes
pour vous en proposer une interprétation contemporaine. »

*"For Girandole, I drew my inspiration from
the tradition of Paris brasseries
to offer you a contemporary interpretation"*

Alain Ducasse

Girandole
ALAIN DUCASSE

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + CAFÉ ou PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + COFFEE or MAIN + DESSERT + COFFEE
¥7,480

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥8,800

2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥11,000

Entrée / Starter

Salade Girandole, ventrêche de thon confite, œuf de caille,
olives taggiasche, anchois et légumes de saison
Girandole Signature salad
confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables

Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf
Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé
+ ¥1,100

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort
Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream

Poireaux tièdes fondants, poutargue, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Tender warm leeks, bottarga, grainy mustard vinaigrette

Botan ebi rafraîchies, caviar kristal, sauce coraillée
Chilled botan ebi, kristal caviar, coral sauce
+ ¥3,520

Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence
Stuffed vegetables as we love it in Provence

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability

Plat Principal / Main

Cookpot de légumes d'été et olives taggiasca, pistou d'herbes
Cookpot of summer vegetables and taggiasca olives, herb pesto

Amadai au naturel, fenouil safrané, réduction d'une soupe de poissons
Amadai in it natural way, saffron fennel, fish soup reduction
+ ¥1,650

Bar de ligne doré, poivrons confits et marmelade d'oignons rouges
Seared line-caught seabass, confit sweet bell peppers and red onion marmalade

Cookpot de homard et courgettes, condiment des pinces, délicate homardine
Cookpot of lobster and courgettes, claw meat condiment, delicate lobster sauce
+ ¥4,290

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et champignons de Paris,
sucs de cuisson crévés au vin jaune
*Chicken, veal sweetbread and mushroom gourmet vol-au-vent,
creamy cooking jus with vin jaune*

Selle d'agneau au sautoir, cassolette de girolles, caviar d'aubergine aux graines de moutarde
Pan-seared saddle of lamb, casserole of girolles, aubergine caviar with mustard seeds

Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres
Roasted wagyu beef tenderloin, potato purée, peppercorn sauce
+ ¥1,650

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

Fromage de France et du Japon
French and Japanese cheese selection
+ ¥550

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille
Rum savarin, vanilla Chantilly

Crêpe soufflée au Grand Marnier
Grand Marnier souffléed crêpe

Coupe Fontainebleau, mangue et passion
Fontainebleau, mango and passion fruit composition

Clafoutis aux cerises, crème ribot mi-montée
Cherry batter pudding, butter milk cream