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

Pâté en croûte de volaille fermière et foie gras, pickles
Free-range chicken and foie gras pâté en croûte, pickles

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 à la farine de châtaigne, champignons de saison et fin bouillon
Chestnut flour ravioli, seasonal mushrooms and delicate broth
+ ¥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

Velouté de butternut truffé, graines de courges
Truffled butternut squash velouté, gourd seeds

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 petit épeautre et légumes de saison, pesto d'herbes
Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb pesto

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et Comté, jus des bardes
Seared sea scallops, cauliflower and Comté, beard jus

Onagadai au naturel, céleri rave, réduction d'une matelote
Onagadai in it natural way, celeriac, matelote reduction

Vol-au-vent gourmand de homard, ris de veau et quenelle de volaille, homardine à peine crémée
Gourmet vol-au-vent of lobster, veal sweetbread and chicken quenelle, lightly creamy homardine
+ ¥3,300

Chevreuil au sautoir, betteraves de saison, sucs de cuisson
Seared venison, seasonal beetroot, cooking jus

Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé
Oven-baked rack of lamb, tender aubergine, mustard condiment

Filet de bœuf wagyu rôti, gratin de macaronis, sauce aux poivres
Roasted Wagyu beef tenderloin, macaroni au gratin, 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 soufflèed crêpe

Far breton aux pruneaux d'Agen, sorbet fromage blanc
Dried plum from Agen Far breton cake, fromage blanc sorbet

Nougat glacé pistache et amande, sorbet kumquat
Pistachio and almond iced nougat, kumquat sorbet