

MENU DÉGUSTATION

¥19,000



L'OURSIN

en transparence fleurie sur un onctueux velours de maïs
Hokkaido sea urchin jelly topped with a corn velouté



LE HOMARD

mariné aux épices et servi sur une gelée d'asperge verte, crème d'avocat
Mayne lobster marinated with four spices served on a green asparagus mirror and guacamole



L'ORMEAU

de Aomori cuit meunière et ravigoté d'une sauce crémeuse au foie, légumes d'Été
Aomori abalone cooked meunière served with liver sauce and seasonal vegetables



LA POUSSE DE TÉTRAGONE

en fine mousseline accompagnée d'un flan tremblotant à l'oignon doux, poitrine fumé
velvety baby spinach soup with sweet onion custard and bacon



LE BAR

poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux
seabass served with a lemongrass emulsion and oil, stewed leeks



LE CANARD BURGAUD

rôti sur la peau et escorté de cerises confites à la bière Kriek
pan seared duck on the bone and served with cherries infused in Kriek beer

ou / or

LE FILET DE BOEUF

d'Hokkaido grillé, Béarnaise virtuelle et pousses de salades au wasabi
grilled Hokkaido beef tenderloin served with virtual Bearnaise sauce and baby spinach leaves

* * *

LA PÊCHE BLANCHE

pochée au parfum de verveine et accompagnée d'une mousse goyave, sorbet yaourt
white peach confit in a syrup served with guava mousse and yogurt ice cream



LE CAFÉ OU LE THÉ ESCORTÉ DE MIGNARDISES

coffee or tea accompanied with selection of sweets

10% de service non compris 10% of service charge is not included

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our bakery team