

# MENU

¥8,500

## LA TOMATE

en transparence fleurie d'épices  
tomato jelly flavored with celeriac salt and crunchy vegetables



## L'ASPERGE VERTE

poêlée et servie avec une fricassée de girolles et œuf de caille miroir  
pan seared green asparagus served with yellow chanterelle mushrooms and quail egg



## LA POUSSE DE TÉTRAGONE

en fine mousseline accompagné d'un flan tremblotant à l'oignon doux  
velvety baby spinach soup with sweet onion custard



## LE RIZ

façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées  
saffron risotto with pimientos and seaweed salad

\* \* \*

## L'ANANAS VICTORIA

confit, granité citron vert et nuage à la noix de coco  
pineapple confit and served with lime granité and a cloud of coconut

ou / or

## 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

ou / or

## LE CHOCOLAT SENSATION

en crème onctueuse au chocolat Guanaja, glace au lait concentré et biscuit Oreo  
chocolate sensation ganache with a condensed milk ice cream and Oreo biscuit powder



## 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*

