

MENU DU JOUR

¥9,000

LE SAUMON

fumé en frivolité, crème légère au wasabi
smoked salmon light mousse served with wasabi cream

~

LA CREVETTE DES ANGES

marinée aux épices et servie sur une gelée à l'asperge verte, crème d'avocat
angel shrimp marinated with four spices and served on a green asparagus jelly and guacamole

~

L'ARTICHAUT

velours soyeux à l'œuf de poule miroir et au coulis d'une piperade relevé d'espelette
light artichoke cream and egg yolk served on bell pepper sauce topped with espelette powder

~

LA DAURADE

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

~

LA JOUE DE BOEUF

braisée au miso rouge et accompagné de petits raviolis frais à la ricotta
beef cheek braised with red miso sauce and ricotta ravioli

ou / or

LE CANARD

rôti sur la peau et escorté de cerises confites à la bière kriel
pan seared duck on the bone and served with cherries infused in kriel beer (Supp. ¥1,500)

* * *

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

French cheese selection

* * *

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