

## Menu

¥8,500

### **L'Asperge Blanche**

pochée au moment et accompagnée d'une sauce Maltaise  
white asparagus poached and served with Maltaise sauce



### **La Laitue**

en fin velouté sur un délicat flan d'oignons nouveaux  
butter lettuce soup presented on a custard of spring onion



### **Les Légumes de Saison**

en fricassées, copeaux de parmesan et pousses de moutarde  
seasonal sautéed vegetables with parmesan shavings and bitter salad



### **Le Riz**

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

\* \* \*

### **La Tendance Chocolat**

onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé  
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter 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*