

Menu

¥8,500

Le Chou-Fleur

en symphonie soyeuse au caviar végétal
cauliflower cream in symphony and vegetal caviar



Le Nano-Hana

en velouté soyeux, accompagné d'un nuage d'oignon doux
velvety blossom rape soup and sweet onion foam



Les Légumes de Saison

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



Le Riz

façon "risotto" aux pimentos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
saffron risotto with pimentos 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