

Menu

¥15,200

Le Caviar de Sologne

délicate gelée cardinaliser recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
Sologne caviar served with a crustacean jelly and cauliflower cream

~

L'Asperge Verte

en duo d'avocat, Hotaru-ika relevé d'une vinaigrette citronnée au curcuma
green asparagus duo of avocado cream accompanied with firefly squid and turmeric dressing

~

Le Nano-Hana

en velouté soyeux, accompagné d'un nuage d'oignon doux et croustille de sakura-ebi
velvety blossom rape soup with crispy sakura shrimp

~

Le Grondin

cuit sur le teppanyaki en marinère de petits légumes au beurre d'algue
pan seared gurnard accompanied of a seaweed butter sauce and baby vegetables

~

Le Canard de Challans

en aiguillettes, réduction d'orange et une étuvée de nasu-udo
Challans duck breast roasted on the skin, orange reduction and nasu-udo

ou / or

Le Bœuf Wagyu

poêlé aux aromates et servi avec quelques primeurs au jus
pan seared beef tenderloin served with seasonal vegetables (Supp. ¥3,500)

* * *

Les Fromages

sélectionnés par nos soins
French cheese selection

* * *

Le Grain de Café

un cœur tendre au Baileys sur un sablé, fine couche au cacao Andoa
coffee seed shell flavored with Andoa cacao and Baileys

~

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