

Menu du Jour

¥9,500

Le Crabe

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
snow crab served on a crustacean jelly topped with a smooth cauliflower cream



La Noix de Saint-Jacques

d'Hokkaido en carpaccio, relevé de vinaigrette citronnée et crème légère au wasabi
Hokkaido scallop carpaccio seasoned with wasabi cream and lemon dressing



Le Daïkon

en velouté chaud aux truffes
velvety daikon soup flavored with truffle



La Daurade

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



L'Agneau de Lozère

rôti, à la fleur de thym, accompagné d'une pomme purée et d'ail confit
roasted "Lozère" lamb rack accompanied with a mashed potatoes

* * *

Les Fromages

sélectionnés par nos soins
French cheese selection



La Fraise "AMAOU"

en symphonie, mousse au fromage blanc et riz soufflé enrobé de chocolativoire
Amaou strawberry presented on a delicate white cheese mousse and crispy rice



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