

Menu

¥10,200

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



Le Tartare de Saumon

en cannelloni d'avocat aux agrumes et pousses d'herbes fraîches
avocado salmon tartare cannelloni flavored with grapefruits and orange dice



La Laitue

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



La Daurade

cuit au plat, émulsion citronnelle avec une étuvée de kujo negi
pan-seared seabream served with a lemongrass emulsion and oil, stewed kujo leeks



Le Porc Ibérique

“la pluma” caramélisée, pousse de bambou et méli-mélo de légumes de saisons
Ibérico pork pluma caramelized with honey and soja, seasonal vegetable fricassée

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)

* * *

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

ou / or

La Ruche

bavarois à la poire “France”, glace au miel Manuka et crèmeux au chocolat Itakuja
bavarois hive with “France” pear, Manuka honey ice cream and Itakuja chocolate



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