

Menu Dégustation

¥19,000

Le Maïs

fin velouté soyeux servi sur une délicate gelée tremblotante au bouillon de poule
chilled corn soup with curry oil and chicken broth jelly



Le Homard

du Maine en symphonie gourmande de légumes au guacamole relevé d'agrumes
Maine lobster poached served on a guacamole and citrus dressing



La Noix de Saint-Jacques

poêlée, mousseline d'artichaut et brume de coquillage
Hokkaido scallops pan seared with artichoke purée and pine nuts herbs broth



Le Hata

en raviole imprimé d'herbes, infusion fumée aux légumes mitonnés
steamed grouper served with herb ravioli and smoked vegetable broth



Le Canard de Challans

rôti sur la peau en jubilé de cerises confites à la bière kriek
pan seared duck on the bone and served with cherries infused in kriek beer

* * *

Le Pamplemousse

en duo, champagne rosé et blanc manger d'amande
pink champagne jelly and grapefruits served with almond custard



Le Léopard

coulis exotique au parfum d'ananas et mousse fromage blanc
pineapple sorbet and cheese mousse invigorated with passion fruit coulis



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