

## Menu Dégustation

¥19,000

### L'Oursin

délicate gelée de crustacés cardinalisés recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur  
crustacean jelly topped with a smooth cauliflower cream and sea urchin



### Le Saumon Fumé

en symphonie sur un coulis d'herbes relevé au wasabi, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne  
smoke salmon and potatoes symphony served on a light wasabi cream topped with Imperial Caviar



### Le Cèpe

en fricassée servi avec un œuf poché et son dôme croustillant de feuilles de brick  
in fricassee served with its poached egg and crispy dome of brick sheets



### Le Kinmedai

cuit à la vapeur au beurre d'algues aromatisé de sudachi  
steamed Kinmedai fish served with sudachi flavored seaweed butter



### Le Pigeon de Landes

en duo au foie gras avec une étuvée de choux de Bruxelles et poitrine fumée au jus  
Landes pigeon on a duo with foie gras, stewed Brussels sprouts and smoked bacon

\* \* \*

### Le Raisin de Kyoho

accompagné d'une gelée de menthe et crème légère au fromage blanc  
Kyoho grapes with mint jelly and yogurt cream



### Le Paris-Brest

aux éclats de noisettes caramélisées, glace au lait d'Hokkaido et mikan  
Paris-Brest with caramelized hazelnuts, Hokkaido milk ice cream and fresh mikan



### 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 home made by our bakery team*