

Menu Dégustation

¥19,000

La Royale de Foie Gras

fin velouté de Kyo-Ninjin à l'essence de Chouchen
foie gras custard topped with velvety carrot soup and honey scent



Le Homard du Maine

juste cuit au court bouillon en salade façon Boléro
poached Boston lobster salad with tomato crustacean sherry dressing



Le Pied de Cochon

servi sur une tartine à la truffe noire gratinée au parmesan
gratinated pig trotter tartine with parmesan and black truffle



Le Kue

d'Ehime meunière, coulis de Shungiku relevé au vinaigre de chardonnay
kelp grouper cooked meunière style, garland chrysanthemum coulis and chardonnay fragrant



Le Coquelet

en cocotte façon demi-deuil, sauce Château Chalon et légumes d'hiver
roasted cockerel with creamy yellow wine sauce and black truffle

* * *

Le Mikan

infusé au sauvignon, marmelade légère de kumquats aux zestes de yuzu givrés
mikan infused in white wine, kumquat marmalade and yuzu fragrance



Le Mont Blanc

une caresse de crème de marrons d'Ardèche, éclats de meringue, fine gelée au rhum ambré
chestnut dome served like a mont-blanc, rhum jelly and cassis jam



Le Café ou le Thé

agrémenté 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