

Menu Dégustation

¥19,000

La Cébette

en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule
velvety spring onion coulis served on a delicate chicken jelly and chives oil



L'Asperge Blanche

en duo d'hotaru-ika, encre de seiche et mousseline de poivrons
white asparagus poached accompanied of fire squid and ink sauce



L'Hamaguri

gratiné en persillade aux pousses de légumes croquants
big hard clam gratinated with garlic parsley butter and crunchy udo spring vegetable



Le Congre de Ligne

cuit à la vapeur et garni de sakura-ebi, embeurrée de chou vert béarnaise
conger eel stuffed with sakura-ebi accompanied of cabbage and bearnaise sauce



Le Lapereau Fermier

le râble farci et roulé, crème de petits pois nouveaux, sauce fleurette à la marjolaine
rabbit saddle stuffed with button mushroom, green pea puree and morels

* * *

Les Agrumes

sur une transparence au miel de fleurs, sorbet citron et un voile de chocolat blanc
citrus served on a honey jelly with sorbet and white chocolate cloud



Le Chocolat Guanaja

légère sphère aux arômes de pistache et pépites pétillantes
Guanaja chocolate cream flavored with pistachio and popping candy



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