

Menu Dégustation

¥19,000

La Tomate

en gaspacho aux croûtons dorés rafraîchi d'un sorbet à la moutarde d'Orléans
chilled tomato gazpacho topped with mustard sorbet and crouton



L'Oursin

et le maïs en harmonie soyeuse au consommé de poule et mouillette aux algues
sea urchin presented on corn mousse, chicken jelly and seaweed bread



Le Kisu

façon Colbert au coulis de persil, salade estivale de la ferme d'Ebihara et condiment à l'huile de curry
Japanese whiting served with "EBI-VEGI" flavored with curry oil, parsley puree and capers



Les Crevettes de Kagoshima

rôties au beurre de corail servi dans une couronne de macaroni à l'étuvée de laitue iceberg
Kagoshima prawn cooked in a macaroni crown with coral sauce and ladies finger



L'Entrecôte Wagyu

juste poêlée, méli-mélo de pointe d'asperge verte, girolles et amandes
wagyu beef striploin pan-seared, fricassé of green asparagus girolle and almonds

* * *

Le Litchi

sur une gelée au champagne et crème de fromage blanc
lychee sorbet served with champagne jelly and yoghurt cream



La Grenadille

fine coque chocolat au cœur tendre de fruits de la passion, sorbet exotique
passion fruits chocolate shell stuffed with mango puree and cachaça sauce



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