



PRÉMICES D'AUTOMNE

~ FALL FLAVOURS ~

¥ 16,800

LA COURGE BUTTERNUT

en velouté au fromage frais givré sur une délicate gelée de homard

Cold creamy butternut squash soup and delicate lobster jelly

* * *

LE CALMAR AORI

en carpaccio à la crème d'échalote acidulée, méli-mélo croquant au caviar Impérial
"Aorlika" on a carpaccio with Imperial caviar, lemon vinegar and shallot cream

* * *

L'ŒUF DE POULE

frit sur un lit de polenta aux copeaux de parmesan et jambon Ibérique « Joselito »

Egg served on fried creamy polenta with Iberico ham and parmesan cheese

* * *

LE CONGRE SAUVAGE

subtilement fumé en duo d'aubergine marinée aux fins aromates

Smoked conger eel accompanied of marinated eggplants

* * *

LE CANARD DE CHALLANS

rôti accompagné d'une fricassée de cèpes au jus gras

Roasted Challans duck served with sauteed cepes mushrooms and cassis puree

* * *

LE KYOHO

exquise déclinaison granitée aux épices douces

Grape "Kyoho" fresh and sherbet flavored with lime

* * *

LA POMME

au four fondante et caramélisée, glace à la vanille de Tahiti

Apple "Tatin style" with a Tahitian vanilla Ice cream

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escortés de mignardises

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included