



## **SAVEUR 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**

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**

agrémenté 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