

Menu Dégustation

¥19,000

Le Caviar Impérial

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
Sologne caviar served with a crustacean jelly and cauliflower cream



Le Sanma Fumé

servi sur une fine tarte croustillante et relevé de sudachi à la truffe d'automne
smoked Saury served on a crispy thin tart with autumn truffle and light sour cream



La Courge Butternut

en velouté sur une royale de foie gras, méli-mélo de fruits d'automne
foie gras custard served with velvety butternut squash and mixed seasonal fruits



Le Kinki d'Hokkaido

cuit au four dans une nage de moules du Mont Saint-Michel au beurre d'algues acidulé
line caught Kinki accompanied of seaweed sauce, Mont Saint-Michel mussels and leek



Le Porc de Meishanton

la côte rôtie en cocotte au thym, fricassée de cèpes, gnocchi de pomme de terre et chou frisé
Meishanton black pig caramelized and served with porcini mushroom and kale gnocchi

* * *

Le Carapoire

déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise
pear trilogy served with caramelized hazelnuts and chocolate biscuit



La Noisette du Piémont

douceur moelleuse pralinée aux notes d'agrumes, sorbet fromage blanc
hazelnut chocolate shell stuffed with orange marmalade and white cheese sorbet



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