

# **MENU DÉGUSTATION**

**¥ 19,000**

## **LE FOIE GRAS**

crèmeux en royale, réduction de porto, émulsion de parmigiano  
port wine flavored foie gras custard topped with parmesan cheese mousse



## **LE HOMARD**

en duo de chou-fleur à la vapeur, arachides grillées, salade de jeunes pousses  
combination of lobster and cauliflower served with peanut vinaigrette dressing



## **L'ŒUF DE POULE**

«bruschetta» de caviar d'aubergine, shiitake farci, truffe, parmesan et jambon ibérico  
fried egg, shiitake and eggplant paste accompanied with black truffle and iberico ham toast



## **LE HATA**

cuit dans son bouillon, légumes d'hiver et moelle à la moutarde de Dijon  
steamed grouper served with winter vegetables flavored with Dijon mustard



## **LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO**

juste poêlé, patate douce caramélisée et compotée de kumquats relevés de sauce poivrade  
pan seared Hokkaido deer escorted with caramelized sweet potato and peppery sauce

\* \* \*

## **LE POP FRAISE**

fine mousse au champagne acidulée de citron jaune  
strawberry and champagne light mousse with a lemon sorbet



## **LE FONDANT CHOCOLAT**

cœur praliné à la noisette du Piémont, crème chantilly, sorbet à la poire  
chocolate fondant, piémont nuts, chantilly and pear sherbet



## **LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

agrémenté de mignardises  
coffee or tea accompanied with selection of sweets

10% de service non compris 10% service charge is not included

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
All our breads are homemade by our team from the bakery