



MENU DE PRINTEMPS

~Spring menu~

¥ 17,800

LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

sur une mousseline de crème acidulée avec des blinis

Imperial caviar from Sologne on an acid cream mousseline with blinis

* * *

L'ASPERGE BLANCHE DE LOIRE

en salade primeur, SAYORI mariné avec une délicate gelée de tomate

White asparagus from Loire in salad, marinated SAYORI with a delicate tomato jelly

* * *

LE HAMAGURI ET SES POUSES DE BAMBOU

en ravioles sur une légère écume de persil

HAMAGURI and its bamboo shoots, ravioli on a light parsley foam

* * *

LE HOMARD

sa queue à la plancha avec sa pince et sa morille gratinée au comté, coulis de petits pois au jus de crustacés

Lobster, its tail and pincer in plancha, grilled morel with comté, peas coulis with crustacean jus

* * *

LE VEAU DU LIMOUSIN

rôti et son consommé, accompagné de légumes de saison, purée d'ail noir

Veal from Limousin roasted and its consommé

served with seasons vegetables and a black garlic purée

* * *

LE MOJITO

en sorbet avec ses agrumes printaniers, gelée de rhum et crème sabayon à la chartreuse

Mojito sorbet with spring citrus fruit, rum jelly and Chartreuse sabayon cream

* * *

LA SPHÈRE

en sucre soufflé aux fraises "YOTSUBOSHI" et sa mousse de fromage blanc

Sphere in puffed sugar with "YOTSUBOSHI" strawberries and a fromage blanc mousse

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté 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