

# **MENU DÉGUSTATION**

**¥ 19,000**

## **LA CÉBETTE**

en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule  
spring onion velvety served on a delicate chicken jelly and chives oil



## **LA TRUITE "SAKURA"**

marinée aux herbes relevée d'une crème à l'échalote agrémentée de caviar Impérial de Sologne  
herbs marinated trout "Sakura" served with shallots cream and caviar



## **L'HAMAGURI**

gratiné en persillade aux pousses de légumes croquants  
giant clam gratinated with garlic parsley butter and crunchy udo spring vegetable



## **LE SABRE**

cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps et asperge blanche rôtie  
steamed scabbard fish accompanied with spring cuttlefish and roasted white asparagus



## **LE VEAU**

en blanquette sous un dôme de morilles étuvées à la crème légère  
morels mushrooms dome stuffed with veal ragout presented in a light creamy sauce

\* \* \*

## **LA GRIOTTE**

fine nuage de champagne et chantilly yaourt  
griotte sherbet with fine champagne foam and chantilly yogurt



## **LA CAROTTE**

crème légère au fromage parfumée à la cannelle et sorbet noix de coco  
carrot cheese cake flavored with cinamon accompanied of coconut sorbet



## **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