

MENU DÉGUSTATION

¥ 19,000

LA COURGE "BUTTERNUT"

en soupe onctueuse sur une royale de roquefort « Papillon »
butternut squash in a delicate soup with custard of Roquefort "Papillon"



LE CRABE

en effiloché, délicate crème de chou-fleur agrémenté de caviar impérial de Sologne sur une fine tarte
shredded crab meat with cauliflower cream and caviar on a crispy pie



LE CÈPE

en fricassée avec sa crème légère accompagné d'un œuf poché et jambon Ibérique
cep mushrooms fricassee and its light cream accompanied with poached egg and iberico ham



LE HIRAMÉ

à la plancha servi avec une étuvée d'endive aux moules de baie de Mont Saint-Michel
pan seared flounder fish served with braised endive and Mont Saint-Michel mussels



LA CAILLE DE "TOYOHASHI"

rôtie aux raisins à la façon du vigneron
roasted "Toyohashi" quail with grapes presented in vigneron style

* * *

LA FIGUE

avec un granité au vin rouge et gelée de fleur de sureau
fig with red wine granite and elderflower jelly



LA POMME

caramélisée à la vanille de Tahiti comme un champignon de bois
caramelized apple presented in a shape of wild mushroom with Tahiti vanilla ice cream



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