



SAVEUR D'AUTOMNE
~ FALL FLAVOURS ~

¥ 19,000

POUR COMMENCER

le quinoa, coeur de bouchée dorée et moelleuse au piment fumé

Crispy Quinoa with a smoked paprika sauce

* * *

LE SANMA FUMÉ

sur une salade de pommes de terre agrémentée de caviar

Smoked saury on a potato salad with caviar

* * *

LE FOIE GRAS DE CANARD

à la plancha servi avec un risotto d'épeautre aux cèpes

Pan seared duck foie gras served with spelt and cep risotto

* * *

LE HIRAME

poché, moules du Mont-Saint-Michel servies sur une crème de fenouil

Poached flounder fish, mussels from Mont-Saint-Michel served on a fennel cream

* * *

LA BAVETTE DE BŒUF

rôtie, une tartine à la moelle relevée d'une pointe de moutarde Pommery

Roasted Wagyu beef flank accompanied by marrow toast spiced with a jot of Pommery mustard

* * *

LE MUSCAT

sur sa gelée de citronnelle et son granité de raisin

Muscat on its lemongrass jelly and its grape granita

* * *

LE CANNÉLÉ AUX POMMES

caramélisées et son coeur de glace saveur rhum vanille de Tahiti

Apple canelé caramelize and its ice cream flavored rum Tahiti vanilla

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté 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