

MENU DÉGUSTATION

¥ 19,000

L'ARTICHAUT

en fin velouté soyeux aux truffes noires
artichoke creamy velvety topped with fresh black truffle



LA CREVETTE "BOTAN"

en tartare escortée d'une mousseline au navet et agrémentée de caviar impérial de Sologne
"Botan" shrimp in tartar served on a turnip mousse and topped with caviar imperial



LA TRUFFE NOIRE

mousse de volaille avec des conchiglie farci et ailerons caramélisé au jus
conchiglie pasta stuffed of poultry mousse and black truffle accompanied with caramelized chicken wings



LE KINMEDAI

cuit dans son bouillon parfumé au curcuma et chips de topinambour
steamed red snapper presented in a turmeric bouillon with topinambour chips



LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

poêlé, accompagné de légumes racines glacés relevés d'une sauce poivrée chocolatée
pan fried deer accompanied with glazed vegetables and black pepper sauce flavored with chocolate

* * *

LE KUMQUAT DE MIYAZAKI

en compoté garni un sorbet de yuzu
kumquat compote topped with yuzu sorbet



LE DAHLIA

en chocolat blanc opalys parfumé de fraise et champagne rosé
Dahlia made of opalys white chocolate flavored with strawberry and rosé champagne



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