



MENU DÉGUSTATION

~ Winter menu ~

¥ 19,000

POUR COMMENCER

le foie gras crémeux en royal au porto et émulsion de parmesan
Duck liver custard with port wine and parmesan cheese emulsion

LE THON

mi-cuit et son poireau en vinaigrette accompagné de truffes noires
Semi-cooked tuna and leek in vinaigrette topped with black truffles

LA POITRINE FUMÉE DE CHEVREUIL

servie sur un velouté d'haricots cocos aux légumes d'hiver
Venison's smoked streaky bacon served on a white beans velvety and winter's vegetables

LA LOTTE

farci de son foie, puis frite et relevée d'aïoli au jus gras
Monkfish stuffed with its liver, fried and seasoned with greasy juice aioli

LE PIGEON

rôti, accompagné de Satoimo dauphine et une sauce salmis
Pigeon roasted with sweet taro root dauphine and a salmis sauce

LE POP FRAISE

mousse légère au champagne garnie d'un sorbet citron jaune
Strawberry and champagne light mousse with a lemon sorbet

LE MIKADO

mousse au chocolat légère surmontée d'une chantilly à l'orange, glace pralinée
Mikado light chocolate mousse topped with an orange whipped cream, praline ice

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% of service charge is not included