

# **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