

Menu Dégustation

¥ 19,000

La Laitue

en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinière
butter lettuce creamy soup escorted with marinated clams



L'Anguille Fumée

et le "Kalix Løjrom" sur un lit des haricots verts en salade mimosa, coulis de cresson au wasabi
smoked sea eel and "Kalix Løjrom" on a bed of green beans salad with wasabi flavored watercress coulis



L'Œuf de Poule

mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois
deep fried soft boiled egg presented on a morel mushroom and green peas fricassee



Le Carrelet

à la vapeur en duo de sakura-ebi et une sauce beurre blanc
steamed plaice fish and sakura-ebi served in white butter sauce



Le Porc de "Meishanton"

la côte rôtie aux épices accompagnée des légumes du moment au jus
spices marinated and roasted pork chop accompanied with seasonal vegetables

Les Herbes

en sorbet escorté d'une écume à la menthe
mix herbs sorbet served with a foam of mint



Les Agrumes

de saison avec une mousse légère de mandarine
seasonal citrus fruits served with mandarin mousse



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