



**SAVEUR D'AUTOMNE**  
~ FALL FLAVOURS ~

**¥ 22,000**

**POUR COMMENCER**

les truffes blanches avec des oeufs brouillés

**White truffles with scrambled eggs**

\* \* \*

**LES CREVETTES « BOTAN-EBI »**

tartare en duo d'avocat agrémentées de caviar

**« Botan-ebi » shrimps tartar and avocado topped with caviar**

\* \* \*

**LE VEAU ET LE FOIE GRAS**

au pâté en croûte accompagné de figues et un bouquet de betterave

**Veal and duck liver pâté en croûte style served with fig and a bunch of beets**

\* \* \*

**LE KINMEDAI**

délicatement cuit à la vapeur dans une nage de moules et tomates au beurre fumé

**Slowly steamed red snapper floating on a mussels and tomatoes smoked butter sauce**

\* \* \*

**LE PIGEON**

rôti et en parmentier gratiné au comté servi avec une fricassée de cèpes

**Roasted pigeon and gratinated parmentier with a ceps fricassee**

\* \* \*

**LE RAISIN « KYOHO »**

en granité sur une gelée de champagne parfumé au shiso

**« KYOHO » Grapes granite and shiso flavored champagne jelly**

\* \* \*

**LA POMME D'AMOUR**

en fine coque, mousse légère aux pommes vertes caramélisées et glace vanille de Tahiti

**Apple shaped blown sugar stuffed with caramelized green apples and vanilla ice cream**

\* \* \*

**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