

Menu Dégustation

¥ 22,000

La Courge “butternut”

en velouté onctueux sur une royale de roquefort « Papillon »
butternut velvety served on a “Papillon” Roquefort custard

~

Le Saumon Fumé

en symphonie d'un coulis de cebette relevé au cassis, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne
smoked salmon and potatoes symphony
served on a spring onions and cassis coulis topped with Imperial Caviar

~

Le Cèpe

dans un feuilleté croustillant sur un lit d'épinards à la crème légère
crispy puff pastry stuffed with cep mushrooms presented on a bed of spinach with cream sauce

~

La Rascasse

cuite au bouillon safrané avec une nage de moules du Mont Saint-Michel
scorpion fish in a saffron flavored broth accompanied with mussels

~

Le Canard de Challans

rôti et kumquats confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
roasted Challans duck breast escorted with spiced kumquat confit and mashed potato

* * *

La Pomme

en sorbet et mousse légère au miel
apple sorbet and honey mousse

~

La Châtaigne

en délicate espuma et marmelade d'orange, fine coque de chocolat avec une sauce anglaise au rhum
chestnut espuma and orange marmalade in a chocolate served with rum infused anglaise sauce

~

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