



SAVEUR D'AUTOMNE
~ FALL FLAVOURS ~

¥ 22,000

POUR COMMENCER

les truffes blanches avec des oeufs brouillés

White truffles with scrambled eggs

* * *

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

* * *

L'ARTICHAUT

rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma

Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce

* * *

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