

Menu Dégustation

¥ 22,000

Le Quinoa

cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé
quinoa with smoked piquillo pepper sauce

* * *

Le Crabe

en effiloché sur un lit de rémoulade de céleri-rave agrémenté de Caviar Imperial de Sologne
pulled crab meat on a bed of celery roots remoulade topped with Caviar Imperial

* * *

L'Œuf de Poule

shiitaké aux pieds de cochon et copeaux de parmesan à la truffe noire
fried egg, pig's trotter and Shiitake accompanied with black truffle and parmesan shavings

* * *

Le Hiramé

façon "Dugléré" accompagnée des pommes dauphines au curcuma
turbot in "Dugléré" style presented with potato puffs flavored of turmeric

* * *

La Volaille Fermière

à l'étouffée, mitonnée de légumes d'hiver truffées avec une sauce suprême
stewed free range chicken with truffled winter vegetables served in a supreme sauce

* * *

Le Yuzu

en sorbet et fine nuage de gingembre
Yuzu sorbet and ginger espuma

* * *

La Fraise "Tochiaika"

fraîche et sa coulis au champagne avec une crème chantilly à la pistache
fresh strawberry and champagne with a pistachio cream

* * *

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises
coffee or tea accompanied with selection of sweets

Taxe comprise, 10% de service sont 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