

## Menu Dégustation

¥ 22,000

### Le Citron

*sa pulpe en gelée à la vanille de Tahiti avec une crème anisée*  
lemon and vanilla jelly served with fennel cream

\* \* \*

### L'Asperge Blanche

*pochée, salade de macédoine dans un œuf de poule façon "mimosa"*  
poached white asparagus accompanied by a stuffed egg with Macedoine salad

\* \* \*

### L'Hamaguri

*gratiné en persillade aux pousses de légumes croquants*  
giant clam gratinated with garlic parsley butter and crunchy udo spring vegetables

\* \* \*

### Le Congre de Ligne

*cuit à la vapeur et hotaru-ika confit, sauce béarnaise*  
steamed conger eel presented with firefly squid confit and bearnaise sauce

\* \* \*

### Le Filet de Bœuf

*grillé avec des légumes printaniers et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*  
grilled beef filet accompanied with spring vegetables and mashed potatoes

\* \* \*

### La Fraise

*rafraîchie d'un granité au Cachaça, sous un nuage d'Amaou aux zestes de citrons vert*  
Amaou strawberry refreshed with a Cachasa granita flavored with green lime zest

\* \* \*

### La Mandarine

*dans sa coque chocolat fouré d'une marmelade de Kiyomi*  
Mandarin served as an orange chocolate stuffed with Kiyomi marmalade and vanilla

\* \* \*

### 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