



MENU DE PRINTEMPS

Spring menu

¥ 22,000

POUR COMMENCER

la tartelette à l'oursin et salade de fenouil acidulée aux arômes de pastis

Sea urchin and fennel salad tartlet flavored with pastis

* * *

L'ASPERGE BLANCHE DE LOIRE

en salade avec « sayori » mariné sur une délicate gelée de tomate

Poached white asparagus and marinated SAYORI served on a delicate tomato Jelly

* * *

LE HOMARD DE BRETAGNE

à la plancha avec une duxelle de morilles et romarin

Plancha-grilled Brittany lobster with morels mushroom and rosemary

* * *

LA PINTADE FERMIÈRE

rôtie à la broche accompagnée d'une romaine farcie de petits pois à la française

Roasted free range guinea fowl escorted by a green peas stuffed romaine lettuce

* * *

LE PAMPLEMOUSSE

frais et sa gelée, sorbet gingembre

Fresh grapefruit and its Jelly, ginger sorbet

* * *

LA ROSE

mousse légère à la rose sur sa glace auréolée d'un coulis à la fraise

Light rose mousse on its Ice cream with a strawberry coulis

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté 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