

## 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

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

\*\*\*

### La Mandarine

*dans sa coque chocolat fourré 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