

## Menu Dégustation

¥ 22,000

### Le Saumon

*en fin tartare agrémenté de caviar impérial de Solongne*

**Caviar Imperial de Solongne on a symphony of salmon tartar flavored with Shiso**

\*\*\*

### L'Aubergine

*grillé avec une fricassée de matsutaké et légumes arlequin*

**Grilled eggplant steak garnished with matsutake and vegetables fricassee**

\*\*\*

### Les Moules

*du Mont Saint-Michel en velouté onctueux safrané sur une royale de poireau jaune*

**Mont Saint-Michel mussels in a creamy velvety and a leeks custard**

\*\*\*

### Le Sawara Fumé

*avec une étuvée de salsifis et crème d'ail légère à l'huile de persil*

**Steamed mackerel topped with braised burdock roots in a light parsley and garlic cream**

\*\*\*

### Le Pigeon

*rôti puis nappé d'une farce à gratin servi sur un melba aux saveur d'automne*

**Roasted pigeon and its liver gratin style served on a crispy melba toast**

\*\*\*

### Le Raisin de Kyoho

*en sorbet sur une gelée de fleurs de sureau*

**Grapes sorbet on elderflower jelly**

\*\*\*

### La Tarte Tatin

*au pomme et sauce caramel accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*

**Tarte Tatin and caramel sauce with a Tahitian vanilla ice 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**