

Menu Dégustation

¥ 22,000

Pour commencer

Le Saumon

en fin tartare agrémenté de caviar impérial de Sologne

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

* * *

Le Crabe

avec une mousseline de brocoli relevé d'une moutarde verte

Crab meat topped with a green mustard flavored broccoli mousse

* * *

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 sur un toast doré nappé d'une fine farce à gratin, méli-mélo de salade

Roasted pigeon and its liver in gratin style served with mixed salad

* * *

Le Raisin de Kyoho

en sorbet sur une gelée de fleurs de sureau

Grapes sorbet on elderflower jelly

* * *

La Tarte Tatin

aux pommes caramélisées accompagnée 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