

## Menu Dégustation

¥ 22,000

### Pour commencer

#### **L'Oignon Nouveau**

*en velouté onctueux sur une délicate gelée de poule*

Spring onion velvety served on a delicate chicken jelly and chives oil

\* \* \*

#### **L'Asperge Blanche**

*pochée accompagnée de hotaru-ika confit et une sauce mousseline*

Poached white asparagus and firefly squid confit served with mousseline sauce

\* \* \*

#### **Le Hamaguri**

*gratiné en persillade aux pousses de légumes croquants*

Giant clam gratinated with garlic parsley butter and crunchy udo spring vegetables

\* \* \*

#### **Le Sakura-Masu**

*cuit à la vapeur en duo de sakura-ébi avec un coulis de colza*

Steamed cherry salmon with crunchy sakura-ebi served on a rape blossom coulis

\* \* \*

#### **Le Veau**

*en blanquette sous un dôme de morilles étuvées à la crème légère*

Morels mushrooms dome stuffed with veal ragout presented in a light creamy sauce

\* \* \*

#### **Le Champagne**

*fines bulles en granité, légèreté à la menthe fraîche poivrée*

Champagne granite on a mint bubble

\* \* \*

#### **Le Pavlova**

*meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison*

Pavlova served with yogurt mousse and seasonal citrus

\* \* \*

#### **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