

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 d'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