Menu Dégustation

¥ 22,000

Pour commencer

La Gougère
en fromage blanc aux herbes agrémentée de caviar impérial de Sologne
The cheese puff with herbed fromage blanc garnished with imperial Sologne caviar

* * *

Le Crabe "KEGANI"
effiloché, en salade aux asperges vertes et tomate fraîche
Shredded "KEGANI" crab salad with green asparagus and fresh tomato

* * *

L'Artichaut
doré sur une purée de chorizo Ibérique, voilé d'un capuccino au curcuma
Fried artichoke on a purée of Iberian chorizo, veiled with a turmeric cappuccino mousse

* * *

Le Hiramé
cuit à la vapeur, escorté d'une fricassée de champigons et une sauce beurre blanc
Steamed hirame fish
accompanied by a mushroom fricassée and a beurre blanc sauce

* * *

Le Canard d'Aichi
rôti, accompagné d'une mousseline de maïs et son suc au cassis
Roasted duck served with a corn mousseline and its blackcurrant jus

* * *

La Prune
en granité, servi avec une compotée d'abricot
Plum granita served with apricot compote

* * *

L'Ananas
confit aux épices et sa mousse au caramel sur un fin sablé à la noix de coco
Spiced pineapple confit and caramel mousse on a delicate coconut shortbread

* * *

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