



MENU D'ÉTÉ

~Summer Menu~

¥ 25,000

POUR COMMENCER

LE CITRON

sa pulpe en gelée à la vanille de Madagascar avec une crème anisée

Lemon and vanilla Jelly served with fennel cream

* * *

LE KISU

et poivrons rouges marinés sur une aubergine grillée, parfumés au shiso

Kisu with grilled red bell peppers on marinated eggplant, scented with shiso

* * *

LE CALAMAR "AORI"

à la plancha, accompagné d'artichauts à la barigoule

Pan-fried Aorlika squid with barigoule-style artichokes

* * *

L'AMADAÏ

cuit en écailles avec un tian de légumes dans son suc aromatisé

Crispy scale-seared Amadal with a vegetable tian in its aromatic Jus

* * *

LE CARRÉ D'AGNEAU DE SISTERON

rôti à la fleur de thym, accompagné de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon

Thyme-roasted lamb chop with Joël Robuchon's famous mashed potatoes

* * *

L'ABRICOT

en compotée et sorbet, yaourt aux graines de chia

Apricot compote and sorbet, with yogurt and chia seeds

* * *

LA CERISE

son cœur coulant dans une coque au chocolat Guanaja et glace à la pistache

Guanaja chocolate shell with cherry mousse and molten center, served with pistachio ice cream

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

Coffee or tea served with petit four

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

10% de service sont non compris

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included