



## **SAVEUR D'AUTOMNE**

~FALL FLAVOURS~

**¥ 25,000**

### **LES CREVETTES « BOTAN-EBI »**

en tartare avec un guacamole épicé

**"Botan-ebi" shrimp tartare with splyc guacamole**

\* \* \*

### **LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE**

en « pâté en croûte » accompagné de crème aigre et figue

**Duck and guinea fowl white liver pâté en croûte served with sour cream and fig**

\* \* \*

### **LA TRUFFE BLANCHE**

voilée sur un risotto poêlé avec un œuf mollet

**Pan-fried risotto topped with white truffle shavings and a soft-bolled egg**

\* \* \*

### **LE MANAGATSUO**

à la plancha sous un imprimé d'herbes, aux suc de moules et légumes de saison

**Pan-seared Managatsuo with herb ravioli in mussel and seasonal vegetables broth**

\* \* \*

### **LA CAILLE**

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée

**Free-range quall caramelized and stuffed with foie gras served with mashed potatoes**

\* \* \*

### **LE RAISIN "KYOHO"**

en granité avec une gelée parfumée à la verveine

**Kyoho grape granité with verbena flavored Jelly**

\* \* \*

### **LE MARRON DE KASAMA**

en mont-blanc servi avec une crème chantilly et une glace à l'Armagnac

**"Kasama" chestnut Mont-Blanc served with whipped cream and Armagnac 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

**All our breads are homemade by our team from the bakery**

10% de service sont non compris

**10% service charge is not included**