

Menu Dégustation

¥ 22,000

Pour commencer

Le Foie Gras de Canard

crémeux en royale au porto et émulsion de parmesan

Duck foie gras creamy royale, port reduction and parmesan emulsion

* * *

Le Sanma

sur une tarte fine relevé d'agrumes et d'une tapenade

Pacific Saury on a crisp tart, accented with citrus and tapenade

* * *

L'Escargot

en fricassée au vin jaune sur un risotto au persil, cristalline de lotus et de cèpes

Snail fricassee with yellow wine,
served over parsley risotto, lotus crisp and cep mushrooms

* * *

La Rascasse

en filet cuite dans un bouillon safrané avec des taros et des noix de ginkgos

Rockfish poached in saffron broth with taro and ginkgo nuts

* * *

Le Chevreuil d'Hokkaido

poêlé accompagné d'un gâteau de salsifis, sauce poivrée

Hokkaido Venison pan-seared, accompanied with burdock cake and pepper sauce

* * *

Le Muscat

en fraîcheur, sorbet au vin blanc

Shine Muscat Grapes with white wine sorbet

* * *

La Pomme en “Surprise”

caramélisée avec une mousse au fromage blanc, glace à la vanille de Madagascar

Apple caramelized, with fromage blanc mousse evoking a forest mushroom

* * *

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