

Menu Dégustation

¥ 22,000

Pour commencer

L'Usubahagi

en tartelette aux agrumes et pavot bleu, agrémentée de caviar impérial de Sologne
Marinated filefish tartlet with citrus, blue poppy seeds, and imperial Sologne caviar

* * *

L'Œuf mollet

et crème de céleri au fumet de truffes en gelée de poule
Soft-boiled egg with celery cream, truffle-infused chicken jelly

* * *

Les Crevettes

en papillote croustillante, sauce kumquat
Crispy shrimp papillote served with kumquat sauce

* * *

La Lotte de Hakodate

cuite dans son bouillon, légumes d'hiver et son foie à la moutarde de Dijon
Hakodate monkfish cooked in its broth, winter vegetables, and its liver with Dijon mustard

* * *

Le Porc de “Meishanton”

la côte rôtie et son jus truffé, servi avec un ragoût de lentilles vertes
Roasted “Meishanton” pork chop with truffle jus, served with lentil ragout

* * *

La Fraise “Tochiaika”

en déclinaison, accompagnée d'un fin nuage au champagne
“Tochiaika” strawberry in variations, with a delicate Champagne foam

* * *

L'Orange

dans une coque d'Opalys, sur une fine gelée à la cannelle, sacristain "doré croquant"
Orange in an Opalys shell, on a delicate cinnamon jelly with crispy golden sacristain pastry

* * *

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