

Menu Dégustation

¥ 22,000

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥25,000

Pour commencer

L'Oignon Nouveau

en velouté onctueux sur une délicate gelée de poule

Spring onion velouté, served over a delicate chicken jelly

* * *

Le Hotaru-ika

mariné accompagné d'une salade de macédoine aux petasites

Marinated firefly squid, with diced vegetables and butterbur shoots

* * *

Le Hamaguri

gratiné en persillade avec de jeunes pousses de légumes croquants

Hamaguri clam gratinated with parsley and crisp young vegetable shoots

* * *

L'Ainame

saisi sur la peau, servi avec une asperge blanche et une sauce vierge à l'huile d'olive

Skin-seared ainame, served with white asparagus and sauce vierge

* * *

Le Veau

en blanquette, dans une timbale de macaroni et étuvée de morilles

Veal blanquette in a macaroni timbale with stewed morels

* * *

Les Herbes

sorbet rafraîchissant, escorté d'une écume à la menthe

Herb sorbet, accompanied by a mint espuma

* * *

La Fraise

sur une gelée parfumée à la rose accompagnée d'un sorbet litchi

Fresh strawberry and its rose-scented jelly, served with lychee sorbet

* * *

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