



MENU DE PRINTEMPS

~ Spring menu ~

¥ 22,000

POUR COMMENCER

tartelette à la truite fumée et fenouil acidulée

Smoked trout tartlet with an acidulated fennel salad

* * *

LE HOKKIGAI

mi-cuit, en duo d'asperges blanches et agrumes "Tosabuntan"

Hokkigai clam served with a duo of white asparagus accented with "Tosabuntan" citrus

* * *

LE NAVET

en velouté onctueux avec des raviolis au foie blond de pintade

Guinea fowl white liver raviolis served on a smooth turnip spiced velouté

* * *

LE HOMARD

à la plancha, sa pince et morilles gratinées au Comté sur un coulis de petits pois au jus de crustacés
Lobster plancha-seared tail, claw and morels gratinated with Comté, green pea coulis with crustacean Jus

* * *

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

rôti à la fleur de thym, poitrine épicée en "SAMOSSA" servi avec la fameuse purée de pomme de terre
Pyrenean milk-fed lamb roasted with thyme, breast served in a "SAMOSSA" and mashed potatoes

* * *

LE KIWI

en granité, gelée de vin blanc et citronnelle

Kiwi granité with white wine Jelly and lemongrass

* * *

LA FRAISE "TOCHIAIKA"

représenté en sucre soufflé sur une chantilly et glace à la vanille

"Tochlalka" sugar strawberry shape served with a chantilly and vanilla 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