



MENU D'ÉTÉ

~Summer Menu~

¥ 25,000

POUR COMMENCER

le jambon blanc façon pintxo avec des radis et beurre

Homemade white ham served in pinchos style

* * *

L'OURSIN

servi sur une délicate gelée de tomate au basilic

Sea Urchin served on a delicate fruits tomato jelly accented with basil

* * *

LE CREVETTE "KURUMAEBI"

à la plancha avec un caviar d'aubergine épicé

Pan seared kurumaebi with spicy eggplant paste

* * *

LE SAUMON "TOKISHIRAZU"

en croûte, accompagnée d'une sauce vin blanc et salade pastorale

Tokisrazu salmon in puff pastry with a white wine sauce and fresh salad

* * *

LE CANARD D'AICHI

rôti, escorté de cerises et gingembre confit avec des amandes fraîches

Spices marinated duck escorted with a ginger and cherry confit

* * *

LA MENTHE

en sorbet accompagnée de pamplemousse frais et citronnelle

Mint sorbet accompanied by fresh grapefruit and lemongrass

* * *

LA MANGUE

de "MIYAZAKI" et meringue rafraîchie avec une crème au fromage blanc

Miyazaki mango with meringue and fromage blanc 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

10% de service sont non compris

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included