

Menu Dégustation

¥ 25,000

Pour commencer

le citron sa pulpe en gelée à la vanille de Madagascar avec une crème anisée

Lemon pulp and Madagascar vanilla jelly with anis cream

* * *

L'Epi de Maïs

garni d'un pâté de campagne, escortée d'une rhubarbe à l'aigre douce

Corn cob filled with a pâté de campagne accompanied by sweet-and-sour rhubarb

* * *

La Tomate

et le homard servis en gazpacho avec des légumes estivaux à l'huile d'olive vierge

Tomato and lobster gazpacho with summer vegetables and extra virgin olive oil

* * *

Le Hirame

cuit à la vapeur accompagné d'une fricassée de champignons et d'édamames, sauce béarnaise

Steamed hirame with mushroom and edamame fricassee, béarnaise sauce

* * *

L'Agneau

le carré grillé et l'épaule en braisée avec un gâteau de semoule aux poivrons

Grilled lamb rack and braised shoulder with semolina cake

* * *

La Myrtille

fraîche et granité champagne "Taittinger"

Fresh blueberry served with a Champagne granita

* * *

La Mangue

et le sorbet aux fruits exotique sur une gelée de noix de coco

Mango with a refreshing exotic sorbet on a coconut jelly

* * *

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