



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

Tokishirazu 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

et meringue rafraîchie avec une crème au fromage blanc

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

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% de service sont non compris

10% service charge is not included