



SAVEUR D'AUTOMNE

~Autumn Menu~

¥ 25,000

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

sur une mousseline de crème acidulée avec des blinis

Imperial Caviar with sour cream and blinis

* * *

L'ORMEAU

présenté avec un caviar d'aubergine à la maraîchère au citron

Abalone with eggplant caviar and a refreshing lemon vinaigrette

* * *

LA FINE TARTE

friande aux oignons confits, lard fumé et truffe d'automne

Autumn truffle served on a crispy tart with confit onions and bacon

* * *

LE KINKI

dans une nage de moules et tomates au beurre d'algue

Rockfish served in mussels and tomato broth with seaweed butter

* * *

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée

Free-range quail caramelized and stuffed with foie gras served escorted by mashed potatoes

* * *

LE MUSCAT

en granité avec une gelée citronnelle

Shine muscat grape granita served with a lemongrass jelly

* * *

LE MILLE-FEUILLE

à la vanille escorté d'une compote de pommes et glace earl grey

Vanilla Mille-Feuille accompanied by apple compote and Earl Grey ice cream

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté 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