

Menu Dégustation

¥ 25,000

Pour commencer

le potiron en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard

Velvety pumpkin soup over a smooth duck liver royale

* * *

Le Saumon

mariné aux herbes, accompagné d'une salade d'endives agrémentée de caviar impérial de Sologne

Herb-marinated salmon, endive salad with sologne imperial caviar

* * *

La Truffe d'Automne

dans une bouchée du château à la "reine" en brioche feuilletée aux crevettes

Autumn truffles in a "bouchée à la reine", Château-style, with shrimp

* * *

Le Congre

cuit à la vapeur avec un duo de satoimo sur un coulis de salsifis au Porto rouge

Steamed conger eel, duo of satoimo and salsify coulis with red port wine

* * *

Le Pigeon de "Racan"

le suprême rôti et sa cuisse confite escortés d'une brochette d'abats et de lotus au jus gras

Roasted racan pigeon breast and confit leg, offal and lotus root skewer on a rich jus

* * *

Le Raisin de "Nagano Purple"

sur un sorbet au citron vert

Nagano purple grapes with a refreshing lime sorbet

* * *

La Tarte Tatin

aux pommes, sauce caramel et glace à la vanille de Madagascar

Apple tarte tatin, caramel sauce and madagascar vanilla ice cream

* * *

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