

Menu Dégustation

¥ 22,000

Le Saumon

en fin tartare agrémenté de caviar impérial de Sologne

Caviar Imperial de Sologne on a symphony of salmon tartar flavored with Shiso

L'Aubergine

grillée avec une fricassée de matsutaké et légumes arlequin

Grilled eggplant steak garnished with matsutake and vegetables fricassee

Les Moules

du Mont Saint-Michel en velouté onctueux safrané sur une royale de poireau jaune

Mont Saint-Michel mussels in a creamy velvety and a leeks custard

Le Sawara Fumé

avec une étuvée de salsifis et crème d'ail légère à l'huile de persil

Steamed mackerel topped with braised burdock roots in a light parsley and garlic cream

Le Pigeon

rôti puis nappé d'une farce à gratin servi sur un melba aux saveur d'automne

Roasted pigeon and its liver in gratin style served on a crispy melba toast

Le Raisin de Kyoho

en sorbet sur une gelée de fleurs de sureau

Grapes sorbet on elderflower jelly

La Tarte Tatin

aux pommes et sauce caramel accompagnée d'une glace à la vanille de Tahiti

Tarte Tatin and caramel sauce with a Tahitian 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