



SAVEUR D'AUTOMNE

~ FALL FLAVOURS ~

¥ 25,000

LES CREVETTES « BOTAN-EBI »

en tartare avec un guacamole épicé

“Botan-Ebi” shrimp tartar with spicy guacamole

* * *

LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE

en pâte croûte, accompagné de crème aigre et d'un bouquet de betterave

Duck and guinea fowl liver terrine escorted with sour cream and beetroots

* * *

L'OURSIN

façon royale servi avec une écume légère de fenouil

Sea urchin custard served on a light fennel cream

* * *

LE KINKI

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

Rockfish served in mussels and tomato broth with seaweed butter

* * *

LE PORC BASQUE KINTOA

rôti escorté de légumes de saison et la fameuse pomme purée

Roasted Basque pork served with seasonal vegetables and mashed potatoes

* * *

LE MUSCAT

en déclinaison dans un sirop d'agrumes et gelée de vin blanc

Muscat declination with citrus fruit syrup and white wine jelly

* * *

LA POIRE WILLIAMS

en sucre soufflé, garnie de son bavaois à la vanille de Tahiti et d'un coulis au cassis

Williams pear sugar ball stuffed with a Tahiti vanilla bavarois and a blackcurrant coulis

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included