



## **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 sa bavaroise à la williamine, émulsion caramel

**Williams pear sugar ball stuffed with a pear bavarois and a caramel sauce**

\* \* \*

### **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