



MENU DÉGUSTATIONS

~ Winter menu ~

¥ 25,000

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence par Joselito

36 months aged Bellota Iberico ham

* * *

LE CRABE « KEGANI » DE HOKKAIDÔ

effiloché, fines lamelles de navets sur une délicate gelée de crustacés

Hokkaido « Keganl » crab on a crustacean jelly and sliced turnip

* * *

LA TRUFFE NOIRE

en tarte friande avec le suprême de volaille fermière mitonné aux oignons confits et lard paysan

Black diamond served on a crispy tart with chicken breast, onions confit and lard

* * *

LE KUÉ

aux aromates dans une nage crémeuse avec une embeurrée de topinambour

Spices flavored Kue fish served in a creamy emulsion with Jerusalem artichoke

* * *

LE COL-VERT

rôti et sa cuisse en brochette, sauce salmis et la fameuse pomme purée

Roasted wild Duck breast and thighs skewer served with salmis sauce

* * *

LE KUMQUAT

en compote accompagné d'un sorbet de citron

Kumquat in marmalade topped with lemon sorbet

* * *

LE CAFE

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica

Smooth coffee cream and light chocolate mousse with Arabica 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

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% de service sont non compris

10% service charge is not included