

## Menu Dégustation

¥ 22,000

### Pour commencer

#### **Le Topinambour**

*en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

Jerusalem artichoke creamy velvety on a foie gras custard

\* \* \*

#### **Le Hiramé**

*en carpaccio au citron et pavot bleu et sa tartelette agrémentée de caviar impérial de Sologne*

Hirame fish carpaccio accompanied by its tartlet topped with caviar imperial

\* \* \*

#### **L'Œuf de Poule**

*mi-cuit et duxelles de champignons à la crème légère de vieux Comté*

Half cooked egg with duxelles mushrooms in millefeuille style served on a creamy old comte cheese sauce

\* \* \*

#### **Les Kuruma-Ebi**

*de Kagoshima sur un lit de macaroni “zita”*

*avec une sauce homardine aux sucs de Château-Chalon*

Kuruma-Ebi on a bed of macaroni “zita” with lobster sauce flavored by Château-Chalon

\* \* \*

#### **Le Porc de “Meishanton”**

*la côte rôtie accompagnée d'un coulis de céleri-rave truffé au jus*

Roasted “Meishanton” pork escorted by truffled celery roots coulis

\* \* \*

#### **Les Agrumes**

*de saison en granité au jin “Tanqueray No10”*

Seasonal citrus fruits granita perfumed with “Tanqueray No10” jin

\* \* \*

#### **Le Vacherin aux fraises “Tochiaika”**

*glace à la vanille de Tahiti et meringues croquantes*

“Tochiaika” strawberry vacherin with Tahiti vanilla ice garnished by a crispy meringue

\* \* \*

#### **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**