

Menu Dégustation

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**

La Crevette “Kuruma-Ebi”

de Kagoshima sur un lit de macaroni “zita”

avec une sauce homardine au suc 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 gin “Tanqueray No10”

Seasonal citrus fruits granita perfumed with “Tanqueray No10” gin

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

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

All our breads are homemade by our team from the bakery