



## **MENU DÉGUSTATION**

~ 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 étuvée d'endive

**Spices flavored Kue fish served in a creamy emulsion with endive**

\* \* \*

### **LE CANARD 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 au citron

**Kumquat in marmalade topped with lemon sorbet**

\* \* \*

### **LE CAFÉ**

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**