



## **MENU DE PRINTEMPS**

~Spring menu~

**¥ 25,000**

### **POUR COMMENCER**

#### **LE PETIT POIS**

en fin velouté soyeux sur un zéphir de cébettes à la sarriette

**Green Peas creamy velvety served on a spring onion zephyr with savory**

\* \* \*

#### **L`ŒUF DE POULE**

façon « mimosa » agrémenté de caviar avec une asperge blanche de loire pochée

**Bolled Egg In “mimosa” style garnished with caviar,  
accompanied by a poached white asparagus from Loire**

\* \* \*

#### **LES COQUILLAGES « AKAGAI »**

mi-cuits, les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

**Half cooked “Akagai” shellfish, served in their shells with a seaweed butter**

\* \* \*

#### **LE ROUGET**

à la plancha accompagné d'une étuvée de fenouil et une émulsion au basilic

**Pan fried red mullet served with braised fennel and a basil emulsion**

\* \* \*

#### **LE FILET DE VEAU**

rôti avec un ris de veau, accompagné d'une romaine farcie

**Roasted veal filet with sweet bread escorted by a romaine lettuce**

\* \* \*

#### **LE BUNTAN**

en granité sur une gelée à la citronnelle

**Buntan granita on a lemongrass jelly**

\* \* \*

#### **LE MILLE-FEUILLE**

au fraise et glace vanille sous un biscuit alette

**Mille-feuille with fresh strawberry and vanilla Ice cream served on an alette biscuit**

\* \* \*

#### **LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

escorté 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