

MENU

LES ENTREES / APPETIZERS

YOUR CHOICE OF ONE APPETIZER

LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds

LE CAVIAR dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (Supp + .¥1,980)

Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream (+¥1,980)

LES SOUPES / SOUPS

YOUR CHOICE OF ONE SOUP

LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

L'ASPERGE VERTE en velouté onctueux à la mousseline de comté

Green asparagus creamy soup with comte cheese light mousse

LES PLATS / MAIN DISHES

YOUR CHOICE OF ONE MAIN DISHES

LA SOLE délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safrané

Steamed Dover sole served with Mont-Saint-Michel mussels on a saffron sauce

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

Sauteed ray with brown butter flavoured with salted plum

LA PINTADE rôtie à la broche servie avec une salade pastorale et un jus gras

Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥1,980)

Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+¥1,980)

LES FROMAGES / CHEESE

LES FROMAGES de sélectionnés par nos soins

Cheese

LES DESSERTS / DESSERTS

YOUR CHOICE OF ONE DESSERT

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguani Chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

LE VACHERIN framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt

Raspberry vacherin and litchi sherbet escorted with sweet whipped yogurt cream

LE CHEESE CAKE aux fruits exotiques sur une fine tuile croustillante de spéculoos

Exotic fruits cheese cake served with a light speculoos biscuit

MENU IS SUBJECT TO CHANGE BY SEASONAL INGREDIENTS.