

Menu Signature

Bouchées apéritives

Asperge Verte

Truite fumée de Crisenon, yuzu, furikaké

Raviole de Porc

Foie gras, citron confit, cébette, champignon, okonomi

Pain de Brochet

Caviar Baeri d'Aquitaine, pak choï, dashi

Lieu Jaune de Bretagne

Artichaut, couteaux, umibudo

Filet de Canette

Morille, oignon doux, curry

Comté 12 et 24 mois

Pruneau, noix, oseille

Transition sucrée

Agrumes

Blanc en neige, fleurs de sakura

Signature Menu

Aperitif bites

Green asparagus

Crisenon smoked trout, yuzu, furikaké

Pork Ravioli

Foie gras, preserved lemon, spring onion, mushroom, okonomi

Pike Bread

Baeri d'Aquitaine caviar, pak choï, dashi

Brittany Pollack

Artichoke, razor clams, umibudo

Duckling Fillet

Morel, sweet onion, curry

Comté 12 and 24 months

Prune, walnut, sorrel

Sweet transition

Citrus

The egg whites stiff, sakura flowers