



TABLE D'HÔTE`

55

Votre choix d'entrée et de plat principal

ENTRÉES

Pain de lait (pour deux) +13

Ail noir, beurre furikake

Udon

Tataki de boeuf, shishito, ail noir

Huîtres au four (3)

Shiitake, sabayon au miso

Truite

Crème fraîche, concombre, sésame

Gyoza

Shiitake, ail noir, ciboulette

PLATS PRINCIPAUX

Wagyu +25

Coupe 'Denver', tatin d'oignon, stilton

Veau

+5

Contre Filet, ris de veau tempura, chanterelle

Omble chevalier

Saké kasu, chou-fleur, romanesco

Pintade

Teriyaki, soubise, lardons

Cabillaud

+5

Haricot coco, matsutake, shiso

"Donabe" aux champignons

Riz brun Koshihikari, ajitsuke tamago, maïtaké

DESSERTS

Ananas

14

Noix de coco, yuzu, miel

Automne

15

Ganache, noisette, chanterelles



TABLE D'HÔTE

55

Your choice of appetizer and main

APPETIZERS

Milk bread (for two)

+13

Black garlic, furikake butter

Udon

Beef tataki, shishito, black garlic

Baked Oysters (3)

Shiitake, miso sabayon

Trout

Crème fraîche, cucumber, sesame

Gyoza

Shiitake, black garlic, chive

MAINS

Wagyu

+25

Denver cut, onion tart, stilton

Veal

+5

Striploin, sweetbread tempura, chanterelle

Arctic Char

Saké kasu, cauliflower, romanesco

Guinea fowl

Teriyaki, soubise, lardons

Cod

+5

Borlotti bean, matsutake, shiso

Mushroom "Donabe"

Koshihikari brown rice, ajitsuke tamago, maitake

DESSERTS

Pineapple

14

Coconut, yuzu, honey

Automne

15

Ganache, hazelnut, chanterelle