

## Menu Jeannine

pour l'entièreté de la table

uniquement le midi

150,00 €

Par personne

Cannelé | Shiroita Kombu | Codium | Crabe | Tsukudani

Sômen Minute | Mala Sauce

Moules Fumées Au Foin | 1000 Oreilles Au Saké | Tapioca | Livèche

Marbre 3D

Mochi Croustillant | Thon Akami | Miso Noir

Volaille De Bresse | Truffes | Koji

Tartelette Cookies

Pommes De Terre Soufflées | Fudge | Vanille Bleue

Gavotte

## Menu Felix

pour l'entièreté de la table

sauf le vendredi soir

220,00 €

Par Personne

Cannelé | Shiroita Kombu | Codium | Crabe | Tsukudani

Sômen Minute | Mala Sauce

Moules Fumées Au Foin | 1000 Oreilles Au Saké | Tapioca | Livèche

Chawanmushi A La Coque

Marbre 3D

Mochi Croustillant | Thon Akami | Miso Noir

Gambas | Mirin Kasu | Ris De Veau | Cigale De Mer | Sweet&Sour Chili

Volaille De Bresse | Truffes | Koji

Tartelette Cookies

Pommes De Terre Soufflées | Fudge | Vanille Bleue

Gavotte

Baba | Kombu Saké Sorbet

# Menu Roland

pour l'entièreté de la table

280,00 €

Par Personne

Cannelé | Shiroita Kombu | Codium | Crabe | Tsukudani

Sômen Minute | Mala Sauce

Moules Fumées Au Foin | 1000 Oreilles Au Saké | Tapioca | Livèche

Chawanmushi A La Coque

Marbre 3D

Citron | Caviar | Langoustines | Stracciatella

Mochi Croustillant | Thon Akami | Miso Noir

Crevettes Norvégiennes | Bœuf | Café | Shiokara

Gambas | Mirin Kasu | Ris De Veau | Cigale De Mer | Sweet&Sour Chili

Volaille De Bresse | Truffes | Koji

Tartelette Cookies

Pommes De Terre Soufflées | Fudge | Vanille Bleue

Gavotte

Baba | Kombu Saké Sorbet