Menu Jeannine

pour l'entièreté de la table

uniquement le midi

150,00 €

Par personne

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Moules Fumées Au Foin | 1000 Oreilles Au Saké

Chawanmushi A La Coque

Marbre 3D | Sujiko | Ail Noir Japonais

Mochi Croustillant | Thon Akami | Miso Noir

Homard Bleu | Potager Surprise Aigre-Doux

Pommes De Terre Soufflées | Koji Fudge | Vanille Bleue

Gavotte | Prunes | Aspérule

Churros Farci | Figs | Feuilles Figuier

Menu Felix

pour l'entièreté de la table

sauf le vendredi soir

220,00 €

Par Personne

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Moules Fumées Au Foin | 1000 Oreilles Au Saké

Chawanmushi A La Coque

Marbre 3D | Sujiko | Ail Noir Japonais

Percebes | Shiroita Kombu | Codium

Mochi Croustillant | Thon Akami | Miso Noir

Crevettes Norvégiennes | Bœuf | Café | Shiokara

Homard Bleu | Potager Surprise Aigre-Doux

Pommes De Terre Soufflées | Koji Fudge | Vanille Bleue

Gavotte | Prunes | Aspérule

Churros Farci | Figues | Feuilles Figuiers

Kombu Saké Sorbet | Ume Shiso

Menu Roland

pour l'entièreté de la table

280,00 €

Par Personne

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Moules Fumées Au Foin | 1000 Oreilles Au Saké

Chawanmushi A La Coque

Marbre 3D | Sujiko | Ail Noir Japonais

Percebes | Shiroita Kombu | Codium

Citron | Caviar | Langoustines | Stracciatella

Mochi Croustillant | Thon Akami | Miso Noir

Crevettes Norvégiennes | Bœuf | Café | Shiokara

Homard Bleu | Potager Surprise Aigre-Doux

Pommes De Terre Soufflées | Koji Fudge | Vanille Bleue

Soufflé Chaud-Froid Passion | Miso Blanc De Kyoto

Gavotte | Prunes | Aspérule

Churros Farci | Figs | Feuilles Figuier

Kombu Saké Sorbet | Ume Shiso