

Menu Dégustation

La Gougère

en fromage blanc aux herbes agrémentée de caviar impérial de Sologne

The cheese puff with herbed fromage blanc garnished with imperial Sologne caviar

* * *

Le Crabe “KEGANI”

effiloché, en salade aux asperges vertes et tomate fraîche

Shredded "KEGANI" crab salad with green asparagus and fresh tomato

* * *

L'Artichaut

doré sur une purée de chorizo Ibérique, voilé d'un cappuccino au curcuma

Fried artichoke on a purée of Iberian chorizo, veiled with a turmeric cappuccino mousse

* * *

Le Hiramé

cuit à la vapeur, escorté d'une fricassée de champignons et une sauce beurre blanc

Steamed hirame fish

accompanied by a mushroom fricassée and a beurre blanc sauce

* * *

Le Canard d'Aichi

rôti, accompagné d'une mousseline de maïs et son suc au cassis

Roasted duck served with a corn mousseline and its blackcurrant jus

* * *

La Prune

en granité, servi avec une compotée d'abricot

Plum granita served with apricot compote

* * *

L'Ananas

confit aux épices et sa mousse au caramel sur un fin sablé à la noix de coco

Spiced pineapple confit and caramel mousse on a delicate coconut shortbread

* * *

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises

Coffee or tea accompanied with selection of sweets

✂Please note that the menu items could change depending to the ingredients available