

MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 18,900

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

Iberico ham

*** * ***

LE CAVIAR

**dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream**

*** * ***

LA SAINT-JACQUES

**les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter**

*** * ***

LA LANGOUSTINE

**en papillote croustillante au basilic
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto**

*** * ***

LA CHÂTAIGNE

**en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery**

*** * ***

LA SOLE

**délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safrané
Steamed dover sole served with Mont-Saint-Michel mussels on a saffron sauce**

*** * ***

LA CAILLE

**en duo au foie gras caramélisée, pomme purée
Free-range quail with foie gras served with mashed potatoes**

*** * ***

LA POIRE WILLIAMS

**en sucre soufflé, garnie de son bavarois à la vanille de Tahiti et d'un coulis au cassis
Williams pear sugar served with a Tahiti vanilla bavarols inside and a blackcurrant coulis**

*** * ***

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

**escorté de mignardises
Coffee or tea served with petit four**

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included