

MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 20,000

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**

*** * ***

LES LANGOUSTINES

**en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert
Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage**

*** * ***

LA CHÂTAIGNE

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

*** * ***

LE BAR

**Façon à la meunière sur un onctueux coulis de céleri-rave
Meunlere sea bass and served with a celeriac puree**

*** * ***

LA CAILLE

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

*** * ***

LA VANILLE DE TAHITI

**en crème caramélisée à la cassonade
Tahitian vanilla caramelized custard**

*** * ***

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