

MENU « DÉCOUVERTE »

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

* * *

L'AUBERGINE

en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

Eggplant cream soup served with shiitake mushroom

* * *

LE SABRE

à la plancha escorté de seiches de printemps au beurre d'anchois

Pan fried sword fish served with cuttlefish on a anchovy butter sauce

* * *

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

10% service charge is not included