



**MENU D'ÉTÉ**  
~Summer Menu~

**¥ 14,800**

**LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA**

l'excellence by Joselito

**Iberico ham**

\* \* \*

**LA LANGOUSTINE**

tête en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche

**Sautéed dublin bay prawn and avocado salad, served with fresh tomato sauce**

\* \* \*

**LA SAINT-JACQUES**

cuite en coquille au beurre d'algues acidulé en duo de corail d'oursin au naturel

**Pan-fried scallops and sea urchin cooked with seaweed butter**

\* \* \*

**LE HATA**

saisi façon meunière sur une fricassée de girolles et d'amandes

**Meunlere HATA and served with girolles fricassée**

\* \* \*

**LA PINTADE FERMIÈRE**

rôtie à la broche accompagnée de la fameuse pomme purée au jus gras

**Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy**

\* \* \*

**LE PAMPLEMOUSSE D'EHIME**

sur une fine gelée au gingembre confit, sa pulpe en sorbet

**Grapefruit sherbet with ginger jelly**

\* \* \*

**LA MANGUE DE MIYAZAKI**

délicate fraîcheur exotique à la mousse de fromage blanc

**Mango and fromage blanc mousse served with exotic sherbet**

\* \* \*

**LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

escortés 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