

MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 20,000

POUR COMMENCER

le quinoa, coeur de bouchée dorée et moelleuse au piment fumé

Crispy Quinoa bouchée with a smoked paprika sauce

* * *

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

* * *

LE GASPACHO

avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

* * *

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

* * *

LE HATA

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Hata served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

* * *

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