

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**

* * *

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 DAURADE

**servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
Seabream 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