

## **MENU DÉCOUVERTE**

**¥ 20,000**

### **LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"**

**Iberico ham**

\* \* \*

### **LE CAVIAR IMPERIAL**

**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**

**la noix en coquille 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**

**servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite**

**Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato**

\* \* \*

### **LA CAILLE**

**caramélisée en duo au foie gras, pomme purée**

**Free-range quail with foie gras served with mashed potatoes**

\* \* \*

### **LA VANILLE DE TAHITI**

**crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade**

**Tahitian vanilla caramelized custard**

\* \* \*

### **LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

**agrémenté 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