

## **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 ravioli truffés à l'étuvée de chou vert

Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage

\* \* \*

### **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