



MENU DÉGUSTATION

~ Winter menu ~

¥ 17,800

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence by Joselito

Iberico ham

* * *

LA CREVETTE

au naturel en salade façon boléro

Prawns salad Joël Robuchon speciality "Boléro"

* * *

LE RIS DE VEAU

cuit meunière clouté de laurier, champignons de Paris, purée d'épinards et condiments

Veal sweetbread "meunière" sauce and spinach

* * *

LE KUÉ

à la vapeur, truffe noire et légumes d'hiver dans une délicate mousseline de topinambour

Steamed « KUE » fish served with black truffles and Jerusalem artichoke velouté

* * *

LE CHEVREUIL DE KITAMI

rôti en cocotte, chou rouge à l'étuvée, coulis et chips de betterave

Roasted venison served with steamed red cabbage and beetroot sauce

* * *

LE SUDACHI

exquise déclinaison du fruit sous un voile aux arômes épicés de genièvre

Gin flavoured sudachi sorbet and emulsion

* * *

LE CHOCOLAT GUANAJA

moelleux coulant à cœur, crème glacée à la vanille de Tahiti

Chocolat fondant served with Tahitian vanilla ice cream

* * *

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% of service charge is not included