

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 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 MORUE

fraîche de ligne en imprimé d'herbes aux sucs de légumes

Pan-fried Cod covered with herb ravioli on a vegetable broth

* * *

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