

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

* * *

LE GASPACHO

avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

* * *

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

* * *

LE BAR

poêlé relevé d'une sauce béarnaise au curry puis servi avec ses aubergines marinées
Pan-fried Sea bass served with marinated eggplant, sauce béarnaise light curry accents

* * *

LA CAILLE

caramélisée en duo au foie gras, pomme purée
Free-range quail with foie gras served with mashed potatoes

* * *

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème Madame, accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti
Madame cream Mille-feuille served with a 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% service charge is not included