

# **MENU DÉGUSTATION**

**¥ 19,000**

## **LE MAÏS**

au brioché et son mousse soyeuse agrémenté d'oursin frais  
corn and sea urchin in symphony accompanied with a soybean flavored brioche



## **LE HOMARD**

en belle-vue sur un lit de macédoine de légumes au safran  
lobster in "Bell-View" on a bed of vegetables medley flavored with saffron



## **LA TOMATE**

en gaspacho aux noix de saint-jacques légèrement sautée et spaghetti de courge  
tomato gazpacho presented with lightly sauted sea scallop and squash spaghetti



## **L'ISAKI**

à la plancha servi avec un caviar d'aubergine au jus de jambon Iberique  
braised Isaki and green asparagus served with spicy eggplant flavored with iberico ham juice



## **L'ENTRE CÔTE DE BŒUF**

poêlée accompagnée d'une fricassée de champignons et d'amandes  
pan seared beef rib steak accompanied with a fricasse of mushrooms and almond

\* \* \*

## **LE MOJITO**

en sorbet avec ses agrumes d'été, gelée de rhum et écume de citron vert  
mint sorbet with seasonal citrus fruits, rum jelly and lime foam



## **LA MANGUE**

au caramel à la fleur de sel, mousseline au fruit de la passion, tuile perroquet  
mango, caramel mousse and passion fruits light cream accompanied with tropical ice cream



## **LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

agrémenté de mignardises  
coffee or tea accompanied with selection of sweets

10% de service non compris 10% service charge is not included

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
All our breads are homemade by our team from the bakery