

MENU DÉCOUVERTE

¥ 22,000

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

* * *

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 CARRELET

cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil

Plaice cooked in a rock fish soup, add saffron to fine notes of fennel

* * *

LA BAVETTE DE BŒUF

à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

Wagyu beef flank steak served with an herb salad

* * *

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