

## **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**

\* \* \*

### **LA VANILLE DE TAHITI**

en 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