



MENU D'ÉTÉ
Summer Menu

¥ 19,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

Iberico ham

*** * ***

L'ORMEAU

présenté avec une mousse soyeuse de son foie et petites aubergines marinées
Abalone in a delicate nage of liver and marinated with small eggplants

*** * ***

LES CAPELLINI

rafraîchis à la tomate et moutarde à l'ancienne agrémentés d'oursins
Capellini refreshed with tomato and mustard, served with sea urchins

*** * ***

LE KINKI

à la plancha servi avec une écume légère de champagne « TAITTINGER »
Kinki plancha-grilled served with a slight foam on Taittinger and zucchini flowers fries

*** * ***

LA CAILLE FERMIÈRE

rôtie au foin, accompagnée de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
Quail roasted with hay and serves with the famous pomme purée

*** * ***

LE MELON

en soupe glacé et son sorbet avec une écume au Banyuls
Melon in soup and sorbet with a foam of Banuls

*** * ***

LA MANGUE

dans sa coque de chocolat, garnie d'un duo de mousse légère et un sorbet exotique
Mango impregnated with a duo of mousse, exotic coulls and sorbet

*** * ***

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

Coffee or tea served with petits fours

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included.