

MENU DÉCOUVERTE

¥ 22,000

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

* * *

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter

* * *

LES LANGOUSTINES

en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert
Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage

* * *

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

* * *

LE SAINT-PIERRE

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato

* * *

LA CAILLE

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

* * *

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