

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 BAR

accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri

Pan-fried seabass fish served with celeriac purée and celery salad

* * *

LA CAILLE

farci de foie gras puis caramélisée accompagnée d'une pomme purée

Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail 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