



MENU DÉCOUVERTE

¥ 22,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

Iberico ham

* * *

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

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

* * *

LA LANGOUSTINE

truffé et cuite en ravioli au chou vert

Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage

* * *

LE NAVET

en fin velouté, marinère d'hamagri et croûtons dorés au curcuma

The turnip fine velouté served with shellfishes and crispy croutons

* * *

LE BAR

cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette

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

* * *

LA CAILLE

farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse 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