



## **MENU DÉGUSTATION**

~ Winter menu ~

**¥ 22,000**

### **LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA**

l'excellence par Joselito

**Iberico de Bellota ham, the excellence by Joselito**

\* \* \*

### **LES CREVETTES « YUKIEBI »**

au naturel en salade façon « Boléro »

**“Yukiebi” shrimps salad “Boléro” style**

\* \* \*

### **L'HOKKIGAI**

étuvé et servi avec une écume légère de champagne

**Hokkigai steamed and served with a light Champagne broth**

\* \* \*

### **L'AMADAI**

cuit en écailles accompagné d'un tian de légumes, présenté dans son suc anisé

**Pan fried sea bream with a vegetables tian in its aniseed juice**

\* \* \*

### **LE CHEVREUIL DE KITAMI**

au chou vert et truffes noires sur une sauce poivrée

**Kitami's venison with green cabbage and black truffles on a pepper sauce**

\* \* \*

### **LE KUMQUAT**

en compote accompagné d'un sorbet de Yuzu

**Kumquat in marmalade with yuzu sherbet**

\* \* \*

### **LE FONDANT AU CHOCOLAT MANJARI**

Moelleux et cœur coulant aux fruits rouges, glace à la vanille de Tahiti

**Chocolat fondant served with Tahitian vanilla Ice cream**

\* \* \*

### **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.