

## **MENU DÉCOUVERTE**

**¥ 25,000**

### **POUR COMMENCER**

le quinoa, coeur de bouchée dorée et moelleuse au piment fumé  
**Crispy Quinoa bouchée with a smoked paprika sauce**

\* \* \*

### **LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON**

à la 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**

en papillote croustillante au basilic

**Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto**

\* \* \*

### **LES RAVIOLES**

de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée

**Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream**

\* \* \*

### **LE SAWARA**

cuit sur la peau, purée de céleri-rave à l'huile de ciboulette

**Pan-fried Spanish mackerel fish served with celeriac purée and celery salad**

\* \* \*

### **L'ENTRECÔTE DE BŒUF**

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre de Joël Robuchon

**Wagyu Beef rib eye 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