

## **MENU DÉCOUVERTE**

**¥ 28,000**

### **LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"**

**Iberico ham**

\* \* \*

### **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**

\* \* \*

### **LE GASPACHO**

avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

**Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons**

\* \* \*

### **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**

\* \* \*

### **LE ST-PIERRE**

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

**Pan-fried John Dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato**

\* \* \*

### **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