

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence par Joselito

36 months aged Bellota 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

* * *

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 CABILLAUD

à la plancha avec une purée aux carottes « KINTOKI » et sauce de vin rouge épicée

Pan seared cod fish served with carrot purée and spice flavored red wine sauce

* * *

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 POMME

sur son granité, légèrement à l'ananas et son croquant de granny smith

Apple granita with light pineapple cream and a crunchy granny smith

* * *

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