

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

* * *

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

* * *

L'ITOYORI

cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku

Steamed Itoyori served with sansho flavored white wine sauce and an assortment of shungiku

* * *

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

« kogyoku » sur son granité avec une légèreté à l'ananas

Apple "kogyoku" granita with light pineapple cream

* * *

LE CAFE

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica

Smooth coffee cream and light chocolate mousse with Arabica 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