

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

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 BLACK COD

avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

Black cod with Yuzu flavored daikon velvety and turmeric scented oil

* * *

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

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

Wagyu Beef rib eye served with mashed potatoes

* * *

LE BASILIC

et citron vert en sorbet accompagné de fruits rouges

Basil and lime sherbet with red berries

* * *

LE CAFE

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjarí, 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