



MENU HIVER

~ Winter menu ~

¥ 25,000

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence par Joselito

36-month aged Bellota Ibérico ham

* * *

LES CREVETTES « YUKIEBI »

au naturel, en salade façon « Boléro »

“Yukiebi” shrimp salad presented in Boléro style

* * *

LE FOIE GRAS

à la plancha, servi sur un lit de champignons “ZENMARU” frits et caviar d’aubergine

Pan-seared foie gras served on a bed of fried “Zenmaru” mushrooms and eggplant purée

* * *

LE SAWARA

poêlé, accompagné d’une mousseline de céleri-rave aux truffes noires

Pan-fried Spanish mackerel accompanied by a celery root mousseline with black truffle

* * *

LE CHEVREUIL DE KITAMI

rôti, escorté d’un chou farci avec une sauce polvrade

Roasted “Kitami” venison escorted by stuffed cabbage and a polvrade sauce

* * *

LE KUMQUAT

en compote, accompagné d’un sorbet au yaourt

Kumquat compote topped with yogurt sorbet

* * *

LA FORÊT NOIRE

à notre façon, au chocolat Caraïbe et son coulis de griotte

Black forest, with Caraïbe chocolate and sour cherry coulis

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

Coffee or tea served with petit four

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% de service sont non compris

10% service charge is not included