

## **MENU DÉCOUVERTE**

**¥ 28,000**

### **POUR COMMENCER**

le quinoa, cœur 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**

\* \* \*

### **LA LAITUE**

en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

**Lettuce cream soup served with an onion custard flavored with nutmeg**

\* \* \*

### **LE BAR**

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

**Pan-fried Sea bass 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**

\* \* \*

### **LE BASILIC**

et citron vert en sorbet accompagné de fruits rouges

**Basil and lime sherbet with red berries**

\* \* \*

### **LE POP FRAISE**

punch aux bulles de Champagne rosé

**Strawberry and champagne light mousse with a lemon sorbet**

\* \* \*

### **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