

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

* * *

LE GASPACHO

avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

* * *

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

* * *

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 d'agrumes

Basil and lime sherbet with citrus

* * *

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