

MENU DÉCOUVERTE

¥ 30,000

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

* * *

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

* * *

L'ARTICHAUT

rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma

Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce

* * *

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 PARFUM DES ÎLES

crème aux fruits de la passion et banane avec une granité au rhum

Passion fruits and banana cream served with rum granité

* * *

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